

pizza
e pasta
ITALIANA
n°6
GIUGNO '17
www.pizzaepastaitaliana.it
anno XXVIII
8
10
10
10
10
9
9
10
8



Pizza senza glutine. È l'esperienza che fa la differenza

Per offrire ai tuoi clienti tutto il gusto di una buona pizza scegli Dr. Schär Foodservice, il n° 1 del senza glutine.

I prodotti:

① Impasto Pizza: pronto da stendere
② Farina Stendipizza: indispensabile per la stesura
③ Base Pizza: precotta e fornita con teglia anticontaminazione
④ Farina Universale: da lavorare come preferisci



Scopri tutta la gamma di prodotti senza glutine e i prossimi corsi di formazione dedicati ai professionisti della ristorazione







Best in Gluten Free

Dr Schär Foodservice

Tel. +39 0473 293 595, foodservice.it@drschaer.com, www.drschaer-foodservice.com

SOM

AZIENDE







EDITORIALE

Siamo reduci da una Campionato Mondiale della Pizza che – attraverso le gare e le affermazioni dei concorrenti provenienti da ogni angolo del pianeta - ci ha ulteriormente convinto di una verità non più discutibile: la pizza è un piatto fondamentale nell'alimentazione di tutti i popoli del mondo e lo sarà sempre di più, per la sua capacità nutritiva e il suo bassissimo costo.
Oltre all'Europa dell'Ovest e dell'Est, Balcani compresi, la pizza è da molto tempo in ogni angolo degli USA, nel Centro e Sud America; nel Nord e nel Sud dell'Africa; in Cina, in Giappone e un po' ovunque nel vicino e lontano Oriente. E la pizza vera, la "pizza" che porta questo nome, è quella che abbiamo visto nelle gare della pizza classica: sia quella napoletana, che è la pizza storica, che quella alla veneta, che è la pizza senza bordo rialzato e dalla lievitazione più lunga. Entrambe sono diffuse in tutto il mondo, grazie anche ai tanti bravi pizzaioli emigrati dal Meridione d'Italia verso gli USA dalla fine dell'800 e quelli partiti in anni più recenti dopo aver frequentato la Scuola Italiana Pizzaioli e aver svolto un proficuo apprendistato presso tante meravigliose pizzerie italiane. E in questi ultimi tempi sta emergendo anche la pizza di scuola romana, l'eccellente "pizza in pala".
È vero: esiste nel linguaggio anche la "pizza" detta "gourmet", accostamento recente delle due parole e lo scopo primo di una pizza così fatta è quello di spingere i pizzaioli a cercare prodotti di grande qualità e studiare nuove farce e curare sempre meglio l'aspetto estetico delle pizze moderne. Non è certo "pizza gourmet" quella sbandierata da certe guide i cui ispettori non conoscono la differenza tra pizza e focaccia. E magari le "pizzerie gourmet" fan costare le focacce farcite come un piatto nel più stellato dei ristoranti francesi.
Non prendiamoci in giro: a Parma operatori del settore, imprenditori, giornalisti, gastronomi hanno visto cosa è e come è fatta la pizza oggi nel mondo e, nella gara denominata "Pizza a due" hanno anche potuto vedere cosa è la vera "pizza gourmet", che poi è una "pizza di scuola", un esempio che serve ai pizzaioli per imboccare con più coraggio e intraprendenza – e ci vuole cultura e solida preparazione - la strada dell'alta qualità dei prodotti impiegati, come ha ben ricordato Giancarlo Perbellini, il grande chef italiana, al Pizza World Forum, tenuto a Parma nell'ambito del Campionato Mondiale della Pizza.
Quest'anno la stupenda manifestazione di Parma ha insegnate tante cose di grande interesse e ha rappresentato una nuova importante tappa nella storia della pizza italiana.



www.giampierororato.blogspot.com

di Giampiero Rorato

PIZZA E PASTA ITALIANA
Mensile di Pizza, Pasta, Enogastronomia e Cultura

edito da **PIZZA NEW S.p.A.**
Autorizzazione Tribunale di Venezia n. 1019 del 02/04/1990
Anno XXVIII - n.6 Giugno 2017

Repertorio ROC n. 5768

DIRETTORE EDITORIALE
Massimo Puggina
DIRETTORE RESPONSABILE
Giampiero Rorato
SEGRETARIA DI REDAZIONE
Caterina Orlandi
PUBBLICITÀ
Patrizio Carrer, Caterina Orlandi
RESPONSABILE PROGETTO
David Mandolin

REDAZIONE
30021 CAORLE (Venezia)
via Sansonessa, 49
Tel. 0421/ 212348 - Fax 0421/81007
E-mail: redazione@pizzaepastaitaliana.it
www.pizzaepastaitaliana.it

PROGETTO GRAFICO
Manuel Rigo e Paola Dus
— *Mediagraf lab*

DIGITAL PUBLISHING
Maura Trolese
— *Mediagraf lab*

IN COPERTINA illustrazione di Sara Ciprandi

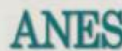
STAMPA MEDIAGRAF S.p.A.
Noventa Padovana (Pd)

COMITATO TECNICO E REDAZIONALE
Marisa Cammarano, Patrizio Carrer, Giuseppe Dell'Aquila, Tony Gemignani (U.S.A.), David Mandolin, Gianandrea Rorato, Caterina Vianello, Laura Nascimben, Caterina Orlandi

AFFILIAZIONI INTERNAZIONALI
Pete La Chapelle (N.A.P.O. - Pizza Today, U.S.A.), P.M.Q. Steve Green (U.S.A.)Abbie Jarman (Pizza, U.S.A.) Hidenao Takahashi (Pan World Inc., Giappone) Kazuko Nagamoto (ICT, Giappone) Takeshi Tanaka (Quattro Stagioni, Giappone) Drew McCarthy (Canadian Pizza Magazine, Canada), Valeria Vairo (Buongiorno Italia).



ASSOCIATO ALL'UNIONE ITALIANA STAMPA PERIODICA



ASSOCIAZIONE NAZIONALE EDITORIA PERIODICA SPECIALIZZATA

PER LA PUBBLICITÀ SULLE RIVISTE

ITALIA Pizza e Pasta Italiana
SPAGNA RRR Revista de Restauración Rapida, Pizza y Restauración
U.S.A. Pizza Today, Pizza, P.M.Q. Steve Green
INGHILTERRA Pizza, Pasta & Italian Food
GERMANIA Buongiorno Italia

TEL 0421.83148 - FAX 0421.81007

ABBONAMENTI E ARRETRATI

— PER INFORMAZIONI, SOTTOSCRIVERE UN ABBONAMENTO O RICHIEDERE UN ARRETRATO:

TELEFONARE AL NUMERO 0421 21 23 48
dal lunedì al venerdì
dalle ore 10 alle ore 12
dalle ore 15 alle ore 17

INVIARE UN FAX A 0421 83178
– Servizio abbonamenti Pizza e Pasta Italiana

INVIARE UNA MAIL A
abbonamenti@pizzaepastaitaliana.it

L'abbonamento può avere inizio in qualsiasi momento dell'anno e dà diritto a ricevere 11 numeri della rivista. L'abbonamento andrà in corso dal primo numero raggiungibile.



MOLINO PASINI VI CONDUCE ALLA SCOPERTA
DELLE NUOVE CONFEZIONI DELLA

LINEA PIZZERIA

MOLINO PASINI | L'ARTE DELLA FARINA | THE ART OF FLOUR
WWW.MOLINOPASINI.COM

AD: STUDIO OVER | PH: STEFANIA GIORGI | STYLING: VANDERSANDESTUDIO

1ª

DI PATRIZIO CARRER



Bandiere Blu 2017, Liguria al top.

Mare promosso in Italia. La Liguria ancora regina delle coste italiane, a seguire Toscana e Marche. Il podio, rispetto allo scorso anno, non è cambiato, sono però cresciute le località balneari d'eccellenza lungo la Penisola: 342 sono infatti le spiagge che quest'anno possono sventolare la Bandiera Blu. È il riconoscimento che da trent'anni viene assegnato in oltre 40 paesi dalla Foundation for Environmental Education (FEE), la Fondazione per l'Educazione Ambientale con sede in Danimarca, a comuni rivieraschi (laghi compresi) e agli approdi turistici. I criteri guida per l'assegnazione sono 32, e tutti ben chiari: l'assoluta validità delle acque di balneazione (ovvero, l'acqua dev'essere pulitissima); l'efficienza della depurazione; la raccolta differenziata; le aree pedonali; le piste ciclabili; gli spazi verdi; i servizi degli stabilimenti balneari. La Liguria arriva quest'anno a 27 bollini blu (con 2 nuovi ingressi, Camogli e Bonassola). Seguono (come nell'edizione passata) la Toscana con 19 località e le Marche con 17. Nel complesso in un anno la situazione è migliorata: da 293 spiagge doc si è passati a 342, pari a circa il 5% di quelle premiate a livello mondiale; da 152 si è passati a 163 Comuni, 11 in più rispetto al 2016 (13 nuovi ingressi, mentre 2 sono usciti).

Caffè e salute.



Buone notizie per gli amanti del caffè: un consumo moderato ha effetti benefici sull'apparato cardiovascolare sia negli individui sani che nelle persone con problemi cardiaci. Ne parla uno studio pubblicato su Expert Review of Cardiovascular Therapy, che rassicura gli amanti della tazzina: 3-5 caffè al giorno hanno un effetto protettivo anche per i pazienti affetti da elevata pressione arteriosa, malattia cardiovascolare, insufficienza cardiaca, aritmie e diabete mellito. Andrea Poli, Presidente di Nutrition Foundation of Italy, indica che per questa 'review' sono stati analizzati 94 studi scientifici. Per quanto riguarda gli effetti nei diversi Paesi del mondo, dove le abitudini alimentari sono diverse, una pubblicazione di Saito et al. dimostra che in Giappone il consumo si associa a minor mortalità cardiovascolare, incidenza di patologie respiratorie e disturbi cerebrovascolari in una popolazione dove l'abitudine al consumo di caffè si sta espandendo, ma non è ancora diffusa come in Occidente. Un altro studio preso in considerazione, mostra che un consumo di 4 tazze al giorno si associa a ridotta mortalità per tutte le cause, e un consumo di 3 tazze va di pari passo con ridotta mortalità cardiovascolare. (fonte Ansa)

Produzione in calo per il grano duro.

Una produzione attesa di 4,5 milioni di tonnellate, una superficie di 1,27 milioni di ettari seminati, con un calo dell'8,3% rispetto al 2016/17 e una resa a grano duro di 3,55 tonnellate/ettaro (-4,23% rispetto alla campagna precedente). Queste le previsioni sulla semina e produzione di frumento duro in Italia elaborati dalla società di ricerca Areté e presentate a Foggia in occasione dell'evento internazionale Durum Days che per la prima volta ha visto riunita tutta la filiera di grano e pasta per avviare un percorso di dialogo e condivisione di strategie. La produzione dell'Italia, che è il secondo produttore mondiale di grano, rappresenta il primo elemento di riferimento per comprendere l'andamento globale dei prezzi del frumento duro per la prossima campagna. Si tratta di una produzione inferiore (-10,9%) a quella dello scorso anno, pari a 5 milioni di tonnellate (dato Istat 2016/17), che contribuirà a mantenere il mercato ben approvvigionato grazie anche all'ampio riporto di scorte, seppur a livelli inferiori rispetto alla campagna appena chiusa. Secondo i dati presentati dal CREA, le superfici seminate a frumento duro nella campagna 2016/2017, hanno visto un calo più contenuto nel Centro Italia (-5,4%), contro il -7,4% del Sud ed una media del -9,1% del Nord. In Canada si attende invece una produzione pari a 5,5 milioni di tonnellate, con un calo del 29% rispetto alla campagna 2016/2017.



pizza

NEWS

O' Sole Mio, una sicurezza in pizzeria

Comodo, pratico e dalla grande resa calorica il faggetto O'Sole Mio è diventato il prodotto da combustione più usato nelle pizzerie con forno a legna. Se i vantaggi di O'Sole Mio sono ormai noti a tutti i pizzaioli, l'azienda SITTA, che ha lanciato sul mercato il faggetto O'Sole Mio è da sempre attenta a garantire ai tutti i pizzaioli un prodotto di alta qualità, in grado di soddisfare le esigenze di chi lavora. Recentemente, l'azienda friulana ha ottenuto una nuova certificazione: Biomass Plus A1 PIT 003, che offre una garanzia su tutta la filiera di produzione del tronchetto. In pratica la tracciabilità, la legalità, la sostenibilità ambientale e qualità del processo produttivo vengono garantite al cliente, che grazie a questa nuova certificazione, ha un'ulteriore garanzia di qualità sul combustibile usato per il forno. Una certificazione unica e che garantisce da imitazioni, solo il faggetto O'Sole Mio è certificato Biomass plus ed offre quella sicurezza e tranquillità che sono indispensabili per lavorare in pizzeria.



Il vino Rosato e la pizza

L'associazione "Donne del Vino" lancia da Sorrento una doppia scommessa sul vino rosato: farlo diventare un must per la pizza. In occasione del primo festival Sorrento Rosè svoltosi nel capoluogo della penisola sorrentina, sessanta produttrici, esperti e giornalisti si sono dati appuntamento per discutere sul matrimonio tra pizza e rosato, con la presidente delle Donne del Vino, Donatella Cinelli Colombini, che ha osservato innanzitutto come il vino italiano rosato vada giustamente chiamato rosato e non rosè, rompendo l'egemonia della denominazione francese che mal si adatta alla voglia di protagonismo e alla grande qualità delle tante produzioni rosate italiane che si sono potute degustare a Sorrento nella location di Villa Fiorentino, dove il sindaco Giuseppe Cuomo ha tagliato il nastro, e sulla splendida terrazza del Grand Hotel Europa Palace. D'accordo sul dare il giusto nome alla produzione italiana anche la madrina della manifestazione, la chef italoamericana Lidia Bastianich, che ha dichiarato: "da oggi nei miei ristoranti si chiamerà rosato", invitando le produttrici "a fare la valigia e recarsi negli Usa dove ci sono molte opportunità". Solo negli Usa, nel 2016, le vendite di vino rosato sono salite del 6,8% con un fatturato di oltre 816 milioni di dollari. "Gli americani - ha sottolineato Bastianich - hanno voglia di imparare la cultura del buon cibo e del buon bere".



SPRAYLEGGERO®
The 100% Natural Spray Oils

Sprayleggero, il condimento pensato per la pizza.



Proprio come la farina, il pomodoro e la mozzarella, l'olio nella pizza riveste un ruolo importantissimo, ed è per questo che la Compagnia Alimentare Italiana ha realizzato Sprayleggero, un vero e proprio aiuto in cucina e in pizzeria che permette di distribuire al meglio l'olio sulla pizza, rendendola un capolavoro di sapore e qualità. Sprayleggero, è un olio extra vergine di oliva spray naturale al 100%: il prodotto è contenuto all'interno di una sacca che è poi messa nel flacone in alluminio dove viene immessa aria compressa. All'azionamento dell'erogatore, l'aria, premendo sulla sacca, permette al prodotto di fuoriuscire in una sottile nebulizzazione che micronizza le particelle di olio, consentendo di ampliare fragranza e aroma dell'olio stesso. I vantaggi di questa straordinaria innovazione tutta italiana nell'olio di oliva sono diversi. Prima di tutto permette la riduzione dei consumi: un flacone da 250 ml, infatti, permette di condire la stessa quantità che si condirebbe con 3 litri di olio utilizzando un normale versatore. Il nebulizzatore di Sprayleggero permette di condire la pizza in maniera uniforme, rendendo ogni sua parte più fragrante e aromatica e correggendo al tempo stesso eventuali piccole imperfezioni (bilanciando, ad esempio, l'acidità del pomodoro). Dopo l'olio extra vergine di oliva, Sprayleggero ha pensato bene di allargare la gamma a disposizione dei masterchef con una serie aromatizzata al naturale con oli essenziali di Tartufo, Limone, Peperoncino, Aglio e atri ancora. Gli ultimi arrivati in casa Sprayleggero sono i condimenti allo Zenzero, alla Curcuma, al Rosmarino e al Tartufo Bianco.
Per info www.sprayleggero.it

La pizza è frutto di cultura

CHE LA PIZZA SIA L'ALIMENTO IN ASSOLUTO PIÙ DIFFUSO NEL MONDO, LO SAPPIAMO TUTTI, MA NON È SOLO ALIMENTO, POICHÉ, SEGUENDONE L'EVOLUZIONE, CI CONSENTE DI PERCORRERE LA STORIA DELL'UMANITÀ. ED È DUNQUE CULTURA. MA LA PIZZA CI INVITA AD ALTRE RIFLESSIONI, POICHÉ NON NASCE PER CASE E, COME NEL PASSATO, COSÌ OGGI, ANZI, ANCOR PIÙ OGGI, RICHIEDE CONOSCENZE, SAPERI, TECNICHE OPERATIVE E IMPRENDITORIALITÀ MOLTO PIÙ CHE NEI SECOLI PASSATI.

Il pizzaiolo artigiano



DI GIAMPIERO RORATO

Attorno alla pizza – nata nella lontana preistoria come il più semplice e facile fra gli alimenti elaborati, quindi come prodotto artigiano, anzi famigliare – sono sorte in tempi vicini – seconda metà del secolo scorso - delle imprese internazionali che la producono quotidianamente in grandissima quantità; ci sono pizze surgelate, pizze acquistabili nei supermercati e c'è dunque un fiorire di prodotti che, pur diversi fra loro, si richiamano alla pizza.

Attualmente, specie nei Paesi più popolosi o più legati all'alimentazione industriale, si trovano pizze prodotte esclusivamente da apposite macchine, senza che ci sia in nessun momento la mano dell'uomo e, per avere successo sui mercati, devono nascere, si ritiene, da materie prime di assoluta qualità e le macchine, nel produrre la pizza, devono essere programmate e controllate da esperti qualificati in grado di garantire prodotti pienamente soddisfacenti.

E questo è un tema abbastanza nuovo nel mondo della pizza e merita adeguati approfondimenti.

In Italia, tuttavia, si è ancora legati all'artigianalità, al pizzaiolo che ogni volta crea pizze originali, modificando le farce secondo le stagioni, il suo gusto e le richieste dei clienti.

A questo punto si impone una domanda che è poi una riflessione. Può un pizzaiolo artigiano produrre pizze di qualità se non conosce le diverse tipologie di farina, le diverse tecniche di lievitazione, i prodotti migliori e più adatti per le farce e cosa succede accostandoli, come funzionano i forni, quello a legno, quello a gas, quello elettrico?

Il pizzaiolo professionista per essere tale deve acquisire una solida cultura professionale che gli permette di sapere, ad esempio, cosa avviene in fase di lievitazione della pasta, cosa sono gli enzimi, il rapporto fra zuccheri e lieviti e così via, come dire che il pizzaiolo deve essere lui stesso uomo di cultura.

Non serve che conosca il latino o le opere di Platone, ma tutto ciò che riguarda il mondo della pizza – che è cultura merceologica, processi fisico-chimici ed altro - deve appartenere alle sue conoscenze, ma neppure lui, il pizzaiolo professionista, è nato possedendo questi saperi.

Ed ecco allora le scuole, momento iniziale fondamentale per diventare pizzaiolo. Tutto ciò che impara nelle scuole per pizzaioli è quel bagaglio di conoscenze che rappresentano la base di partenza, non certo d'arrivo, per un pizzaiolo. Perché poi c'è la manualità e c'è l'esperienza.

Master, gare e concorsi

Uscito da una scuola seria dove ha acquisito molte notizie sulle farine, sui lieviti, sulle farce, sulle attrezzature, sui forni, sulle tecniche di cottura, deve svolgere un adeguato periodo di apprendistato presso un pizzaiolo che gli fa da tutor e potrà assumere direttamente la responsabilità di un forno dopo che avrà acquisito tutte le conoscenze culturali e tecniche e la manualità necessarie per produrre da solo delle ottime pizze.

Ma ancora non basta, perché il mondo della pizza corre velocemente. I mulini producono nuove farine, l'industria mette a disposizione sempre nuovi prodotti per le farce, si evolvono i forni, cambiano i gusti dei consumatori e se un pizzaiolo non vuole essere cancellato dal mercato non solo deve adeguarsi al nuovo sempre in arrivo, ma deve impossessarsene da quell'artigiano professionista che deve essere.

Per fortuna il pizzaiolo non è solo: ci sono scuole non solo di base, ma di perfezionamento, scuole cioè di secondo e di terzo livello, frequentando le quali può diventare anche maestro e/o tutor di pizzaioli apprendisti, avendo acquisito in anni di lavoro e nei corsi di specializzazione anche le conoscenze psicologiche per rapportarsi al meglio con i suoi allievi.

E per sapere se è al passo coi tempi? Il bravo pizzaiolo che vuole crescere partecipa a tante manifestazioni, si confronta coi colleghi, impara sempre qualcosa di nuovo, partecipa alle gare, come, ad esempio, alle principali manifestazioni tipo il Campionato del Mondo in Italia o le spettacolari gare di Las Vegas negli USA.

È così che il pizzaiolo acquista una seria e solida cultura professionale, quell'elemento immateriale ma fondamentale, senza il quale si affonda nell'anonimato.



Castelliforni

Castelliforni
Via Fortebraccio, 33, 00176 Roma
+39 06 2170 0173
www.castelliforni.it

Castelliforni, l'esperienza e la qualità al servizio dei pizzaioli di tutto il mondo

il marchio CASTELLIFORNI identifica un'azienda italiana di consolidata tradizione artigianale specializzata nella produzione di forni professionali per pizzeria e pasticceria, settore nel quale, in cinquant'anni di attività, ha acquisito un ruolo di leader competente e prestigioso, sia in ambito nazionale che internazionale.
L'impiego di consistenti risorse in ricerca e innovazione, la costante attenzione dedicata all'evoluzione del mercato ed alle esigenze espresse dagli operatori più qualificati, si concretizzano in una linea completa di modelli specifici per le diverse applicazioni.

La realizzazione di forni destinati al comparto della moderna ristorazione richiede l'applicazione di soluzioni tecniche sempre più mirate ed efficaci nel controllo e nella gestione dei processi di cottura, non solo per garantire indici elevati di produttività, ma anche per assicurare una corretta salvaguardia delle caratteristiche organolettiche e nutritive degli alimenti, condizioni imprescindibili per corrispondere alle aspettative ed ai gusti dei consumatori e determinare quindi il concreto successo del business.
In risposta a tali esigenze Castelliforni adotta una filosofia aziendale basata su professionalità, qualità dei prodotti ed efficienza dei servizi quali valori prioritari e termini di confronto nel proprio segmento di mercato.

Il programma di produzione comprende una gamma di oltre 25 modelli, con struttura monoblocco o modulare, ad una o più camere sovrapposte, con potenze differenziate da 4 a 30 kw.
Tutti i forni sono progettati per rispondere con alte performance ai più diversi contesti operativi, garantendo costantemente efficienza, robustezza e affidabilità, anche in condizioni di produttività sostenuta. Ogni singolo esemplare è caratterizzato da un elevato standard qualitativo, da un design moderno e da soluzioni tecniche che lo rendono unico ed inimitabile, in grado di garantire prestazioni di assoluto rilievo e capace di sostenere qualsiasi confronto.

I punti di forza dell'azienda Castelliforni:
- cinquanta anni di esperienza e competenza specifica nel settore dei forni;
- progettazione e costruzione totalmente gestite all'interno dell'azienda;
- manifattura artigianale, interamente "made in italy";
- gamma di modelli differenziati con funzionalità modulate per le diverse applicazioni;
- ogni modello previsto nella produzione di serie può essere realizzato con caratteristiche e in dimensioni conformate alle specifiche necessità del cliente.
- qualità dei componenti, materiali selezionati e collaudati, soluzioni tecniche innovative ed originali.

Attualmente l'Azienda guarda con interesse e con stimolante entusiasmo ai nuovi scenari che si vanno delineando nel vasto settore della ristorazione, cogliendo positivamente la vitalità e le brillanti iniziative con le quali giovani generazioni di operatori si inseriscono in un mercato in costante evoluzione, i cui orizzonti si espandono progressivamente in ambiti territoriali sempre più ampi e interessanti.
Una sfida al futuro per la quale Castelliforni pone in campo una struttura aziendale solida ed affidabile, innovazione, passione e competenza, non ultimo avvalendosi del notevole prestigio e dalla credibilità universalmente affermata ovunque
dal "made in italy".

A poche settimane di distanza si rilevano i riscontri positivi della presenza di Castelliforni in qualità di sponsor alla 26a edizione del Campionato Mondiale di Pizza tenutosi a Parma nel maggio scorso.
L'evento ha rappresentato un'importante momento di confronto con i professionisti del settore ed ha offerto all'Azienda l'opportunità di dimostrare in un contesto operativo le incomparabili doti tecniche dei propri forni di ultima generazione, incontrando l'interesse dei numerosi addetti ai lavori intervenuti in questa prestigiosa vetrina.
Anche i risultati raccolti in questa occasione contribuiscono a rafforzare la convinzione e la determinazione con le quali l'Azienda si impegna quotidianamente nello sviluppo di futuri progetti e nello studio di nuove soluzioni capaci di dare continuità ad una storia fatta di imprese, di evoluzione e di importanti successi.



20
17

Giorgio Sabbatini

Campione del mondo di pizza classica

di Patrizio Carrer

Il vincitore del Campionato Mondiale della Pizza 2017, per la categoria Pizza Classica è Giorgio Sabbatini. Pizzaiolo di lunga esperienza con una grande passione per il proprio lavoro, Giorgio Sabbatini è originario delle Marche, vive in provincia di Verona e lavora attualmente a Milano, dove è Responsabile Ricerca e Innovazione per il progetto Pizza, presso Love It, sito in via Rugabella 1 nel capoluogo meneghino.
Campione mondiale ed europeo di pizza classica, è stato il riferimento della Scuola italiana ad Expo Milano 2015, ottenendo il ruolo di Responsabile dell'area tecnica dedicata alla pizza gestita dalla Confederazione dei Produttori Agricoli (Copagri) nella zona della Lake Arena. Inizia giovanissimo l'attività di pizzaiolo nel locale di famiglia a Verona. Campione europeo nel 2011 e mondiale nel 2012, nella categoria Pizza a due, svolge da anni attività di consulenza che lo hanno fatto conoscere ed apprezzare nel settore, fino a fargli meritare il prestigioso incarico all'Esposizione Universale. La sua esperienza, unita alla profonda conoscenza degli ingredienti e delle tecniche di panificazione, gli consentono di bilanciare la ricetta del proprio impasto con grande attenzione al gusto, alla salute e alla migliore digeribilità. Attualmente Giorgio Sabbatini è Docente Master certificato della Scuola Italiana Pizzaioli.

"Prima di tutto complimenti, immagino che sia stata una bella soddisfazione! La vittoria al Campionato Mondiale della Pizza è stata una sorpresa inaspettata, oppure sentivi che questo sarebbe stato l'anno della tua vittoria?"

Ti ringrazio, anche se gareggio sempre per vincere non lo sentivo come l'anno della mia vittoria. Il primo posto era sperato ma è comunque stato inaspettato, non si è mai abbastanza sicuri di un podio, ma metto sempre tutta la mia passione e determinazione per poterci arrivare e vedere riconosciuti i propri sforzi porta una gioia incredibile.



SOPRA
Giorgio Sabbatini, durante la premiazione finale

"10 pomodori interpretati in una Margherita: come è nata l'idea di questa pizza? C'è un motivo particolare per cui hai scelto di valorizzare questi pomodori tutti assieme?"

L'idea è nata per percorrere tutto il territorio italiano tramite uno degli ingredienti classici della pizza: il pomodoro. Volevo reinterpretare una Margherita ma in un modo diverso, ho voluto fare un viaggio per l'Italia tramite i sapori dei pomodori, da quello ramato di Piacenza fino a quello ragusano, senza dimenticare il pomodoro napoletano che per noi pizzaioli è importantissimo.
Ho voluto questi pomodori tutti insieme perché portati su una margherita esaltano l'italianità e il nostro progetto Love It riguarda tutto il mondo agricolo italiano: all'assaggio la Dieci pomodori porta in bocca i sapori dell'orto. Normalmente chi mangia una pizza sottovaluta l'importanza del sapore del pomodoro e i pizzaioli stessi a volte non esaltano le peculiarità della specifica tipologia di pomodoro. Ognuno di essi è stato cucinato o preparato per esaltarne le caratteristiche, così come richiede il pomodoro.

"Spiegaci com'è avvenuta la preparazione, non dev'essere stato facile far risaltare i gusti di tutti i pomodori proposti nella tua pizza..."

Devo dire che mi ha aiutato in questo il nostro chef Giovanni Chiodaroli perché ogni pomodoro è diverso e richiede una cottura e una preparazione differente, c'è quello con più acidità e quello con meno acidità. Mi sono quindi fatto aiutare da lui, insieme abbiamo aggiustato il tiro perché il pomodoro sulla pizza rilascia liquido quindi non tutti andavano bene. La mia attenzione è stata rivolta anche alla salubrità della pizza: ricordiamoci che il pomodoro è un antiossidante naturale, a questo importante valore ho abbinato un impasto integrale a tutto corpo e una lunga maturazione per far sì che il prodotto risultasse oltre che gustoso, salutare e leggero.

IL VINCITORE: GIORGIO SABBATINI

"L'impasto in una pizza è fondamentale, quali sono le tecniche di lavorazione che hai utilizzato? Hai usato farine deboli o forti? Spiegaci la ricetta del tuo impasto"

È un impasto indiretto a lunga maturazione, tre fermentazioni, biga e poolish più una fermentazione di una farina integrale a tutto corpo, questo per ottenere un impasto proteico e ricco di fibre; questo procedimento ha creato all'interno della pizza dei profumi eccezionali che hanno sorpreso anche me e insieme ai dieci pomodori hanno creato una esplosione di aromi.

"Al di là della tua vittoria, cosa ti lasciato questa esperienza?"

Una cosa che dovrebbe essere appagamento ma non è vero. In un primo momento ero un po impreparato, la felicità è stata tanta fin da subito. Devo ringraziare chi mi ha aiutato, anche negli anni scorsi. Sicuramente un pizzico di competizione mi è rimasta, nulla è appagato.

"Cosa consigli a chi si avvicina per la prima volta al mestiere di pizzaiolo?"

Assolutamente la conoscenza delle materie prime, quindi tanta formazione, tanta pazienza e la volontà di imparare un mestiere fantastico.

"Non sei nuovo a vittorie – sei stato vincitore di un Campionato Europeo della Pizza e in una delle precedenti edizioni del Campionato Mondiale ti sei aggiudicato ottimi piazzamenti in diverse gare di cottura, è importante partecipare a competizioni? Secondo te sono occasioni di crescita professionale?"

Assolutamente sì. Martedì prima di fare la mia pizza guardavo i miei colleghi e devo dire su 488 colleghi il livello si è molto elevato. Possiamo girare l'Italia ed essere sicuri che il livello è molto elevato; negli ultimi anni i pizzaioli non sono più solo pizzaioli ma capito l'importanza del topping e andare in pizzeria è come andare al ristorante, il pizzaiolo è diventato un cuoco. Gareggiare insegna molto e stimola la fantasia, ma soprattutto ti porta a migliorare sempre di più per cercare un prodotto nuovo, dei sapori nuovi e dei gusti che possano stupire. Hai anche la possibilità di potere incontrare altri colleghi e confrontarsi con loro è sempre occasione di crescita.

"Durante questa edizione del Campionato Mondiale della Pizza, hai visto delle pizze che ti hanno particolarmente colpito? Anche di concorrenti stranieri?"

Sì. I concorrenti americani a livello di pizza in pala e a livello pizza in teglia mi hanno lasciato sorpreso perché qualche anno fa improvvisavano molto e invece quest'anno sono arrivati organizzati, preparati e con i topping hanno fatto un passo in avanti eccezionale. Secondo me sentiremo parlare degli americani nei prossimi anni.

SOTTO
La presentazione ai giudici al tavolo





"La pizza è un piatto italiano ma che viene consumato in tutto il mondo. Quali sono secondo te le regole base per fare una buona pizza, da New York a Tokyo?"

Sicuramente la materia prima, la conoscenza, ma soprattutto le fermentazioni. Le pizze devono soprattutto fermentare, fare una buona maturazione e una lenta lievitazione. Per il resto la pizza è gioia, famiglia, stare insieme, amicizia. Però per una pizza che non ci lasci il famoso senso di gonfiore bisogna fare i tre passi: fermentazione, maturazione, lievitazione.

Ecco la ricetta dettagliata della pizza:

1. san marzano dop (salsa)
2. ciliegino igp (salsa)
3. piennolo del vesuvio dop (salsa)
4. datterino igp confit al forno con zucchero di canna e scorza di agrumi
5. piccadilly a crudo tagliato a fiammifero e condito
6. pomodorino giallo a crudo tagliato a spicchi e condito
7. pachino igp al forno intero con zucchero a velo, capperi e acciughe
8. marinda spadellato con soffritto di cipolla, sale e pepe
9. ramato concasse' a crudo senza buccia
10. perino concasse' a crudo senza buccia



mozzarella di bufala
buccia di pomodoro vetrificata
basilico

Per l'impasto:
"Creo la pizza Love It con lavorazione indiretta", spiega Giorgio Sabbatini. "Faccio fermentare la farina con acqua, lievito e lievito madre; poi, grazie alla fermentazione controllata, aromi e sapori lattici donano fragranza alla pizza. Poi, aggiungendo i cereali, ricchi di proteine, fibre e sali minerali, ne aumento il valore biologico e attraverso una lunga fase di maturazione, durante la quale avviene la predigestione delle sostanze nutritive, la nostra pizza acquista l'unicità di sapore e l'alta digeribilità che la contraddistinguono".

Love It

Nato dall'intuizione imprenditoriale di Marcello Melda, suo attuale Amministratore Delegato, Love IT è il primo Experience Store dedicato alla promozione e alla salvaguardia del Made in Italy. Il locale riunisce ristorante, pizzeria, caffetteria, gelateria e market in un unico ambiente, forte anche del network di 300.000 produttori agricoli associati a Copagri.

www.loveitfood.com

www.giorgiosabbatini.it

www.diecipomodori.it



Ciliegie d'Italia a marchio

DELIZIE A PORTATA DI MANO



DI CATERINA VIANELLO

Annunciano l'arrivo della bella stagione, il loro colore attraversa tutta la gamma dei rossi, sono facili da mangiare e versatili in cucina. Stiamo parlando delle ciliegie, un frutto che in Italia vanta numerose eccellenze varietali (circa 150). La produzione nazionale si attesta attorno ai 150.000 quintali e tra tutte le tipologie abbiamo scelto di scrivere in questo mese di quelle che vantano il riconoscimento più alto, il marchio Dop e Igp, a conferma di un legame geografico e culturale con il territorio di provenienza.



Media Productions

Media Productions
www.masterpizzashow.it - info@mediaproductions.it

La società Media Productions presenta

MASTER PIZZA SHOW

Il primo talent televisivo che accende i riflettori sul mondo dei pizzaioli

I CASTING

MASTER PIZZA SHOW vuole offrire il massimo della popolarità e visibilità televisiva a migliaia di pizzaioli italiani che parteciperanno, tra luglio e settembre, ai casting interregionali e a quello nazionale per la selezione dei 20 concorrenti finali che saranno i protagonisti, ad ottobre, delle 5 puntate del programma televisivo che andrà in onda su un autorevole network televisivo nazionale e contemporaneamente su You Tube.

Tutti i partecipanti, anche quelli esclusi dalle selezioni, godranno di una opportuna visibilità televisiva. Ogni casting diventerà uno spettacolo di bravura, di abilità, di simpatia e di socialità dei pizzaioli italiani.

I casting sono aperti a tutti i pizzaioli professionisti e non. L'adesione è totalmente gratuita.

Il popolare personaggio televisivo **Alessandro Di Pietro** conduce i casting e il talent show.

IL TALENT TELEVISIVO

I 20 pizzaioli che parteciperanno alla gara televisiva saranno chiamati alle seguenti prove:

- **Ottavi di finale** - **Pizza tonda a fantasia** oppure, a loro scelta, la **Pizza della salute** cioè attenta alle patologie e intolleranze alimentari. Accedono ai quarti di finale i migliori 16;
- **Quarti di finale** - **Pizza in pala** e **Pizza in teglia**. Accedono in semifinale i migliori 10;
- **Semifinale** - **Pizza napoletana classica**. Accedono alla finale i migliori 6 pizzaioli;
- **Finale** - **Pizza d'autore**. I 6 finalisti dovranno mettere in campo creatività, arte e originalità sia nelle forme che negli ingredienti. La Giuria determinerà il podio dei tre vincitori e sullo scalino più alto ci sarà il **MASTER PIZZA 2017**

La Giuria è composta da cinque Maestri della pizza tra i più noti e autorevolmente riconosciuti.

COME PARTECIPARE

Scaricare e compilare la scheda di adesione presente sul sito www.masterpizzashow.it. Le schede di adesioni vanno inviate a info@mediaproductions.it entro e non oltre il **30 giugno 2017**

A tutti gli iscritti, in base alla Regione di appartenenza, verrà comunicata, con congruo anticipo, la data e il luogo del casting a cui partecipare.

Ciliegia di Vignola (Mo)

La zona di coltivazione si estende tra le province di Modena e Bologna e comprende, oltre a Vignola, 28 comuni delle zone pedecollinari. La coltivazione delle ciliegie a Vignola risale alla fine dell'Ottocento: se per tutto il secolo il consumo ebbe una diffusione di nicchia, riservata alle classi più abbienti, tra la fine dell'Ottocento ed i primi anni del Novecento, il territorio - vocato fino a quel momento alla coltivazione intensiva del gelso, legata alla bachicoltura – subisce una riconversione. In crollo del prezzo della seta dovuto alla concorrenza internazionale, infatti, spinse l'economia verso altri tipi di coltivazione e fu allora che il ciliegio divenne la coltura predominante.

I frutti maturano a primavera inoltrata e la raccolta si protrae da fine maggio a tutto giugno.

Ha polpa consistente e croccante, buccia sempre lucente ma di colore giallo e rosso brillante per la varietà Durone della Marca e di colore dal rosso brillante al rosso scuro per tutte le altre varietà, e sapore dolce e fruttato. Vignola celebra i suoi frutti più pregiati con due feste. La prima, in Aprile, è la "Festa dei Ciliegi in Fiore": nata nel 1970, dura tre settimane e vede sfilare carri allegorici. All'inizio di Giugno è poi la volta di "Vignola: è tempo di Ciliegie", manifestazione culturale e gastronomica con mercato delle ciliegie e stand gastronomici con piatti a base di ciliegie: dai risotti alle marmellate, dai gelati ai liquori.





Ciliegia di Marostica IGP

Siamo in provincia di Vicenza e se la ciliegia prende il nome dalla nota città degli scacchi, molti altri sono i comuni in cui si coltiva (Salcedo, Fara Vicentino, Breganze, Mason, Molvena, Pianezze, Bassano, limitatamente al territorio che si estende alla destra orografica del fiume Brenta ed infine in parte del territorio del comune di Schiavon). Dalla forma a cuore, con buccia e polpa mediamente soda, di colore variabile dal rosa al rosso scuro, succosa, dal gusto pieno, dolce e molto gradevole, la ciliegia di Marostica è ricca di sali minerali (potassio, fosforo, calcio, magnesio, manganese, rame e zinco) e vitamine (in particolare la A e la C). Le varietà coltivale sono per le precocissime, Sandra e Francese, per le medio precoci Roana e il durone Romana, per le tardive duracine, Milanese, Durone Rosso, Bella Italia; per le tardive la Sandra Tardiva.

Nel consumo non limitatevi agli accostamenti noti, ma osate: tra le ricette consigliate dal Consorzio compaiono il Filetto di manzo e ciliegie di Marostica - che si trasformano in salsa resa più decisa da una punta di senape - e l'Anatra alle ciliegie, che cotte al forno insieme accompagneranno le carni grasse del pennuto.

Ciliegia dell'Etna Dop



Colore rosso brillante determinato dal suolo di origine vulcanica e dalle notevoli escursioni termiche, pezzatura medio-grossa, polpa croccante all'esterno e compatta, peduncolo lungo, dolcezza mai stucchevole e bassa acidità: sono queste le caratteristiche della Ciliegia dell'Etna. La zona di coltivazione si estende dal mare Ionio fino ad altitudini di 1600 m sui versanti Est e Sud-Est dell'Etna e comprende molti comuni della provincia di Catania. Il legame con il territorio è evidente non solo nell'influenza delle caratteristiche morfologiche e pedo-climatiche sulla coltivazione e sul prodotto, ma anche nel contributo dato dai coltivatori nella preparazione dei terreni: la capacità di trasformare le "sciare" (dall'arabo terra bruciata) in terreni fertili va agli agricoltori, che hanno saputo contrastare le difficoltà derivanti dalla vicinanza al vulcano con tecniche di coltivazione e raccolta assolutamente peculiari. Tra le fasi di lavorazione, quella iniziale e quella finale meritano un cenno: il lavoro comincia con lo "scatinare" (zappare) la terra per dissodarla dalla lava di cui è intrisa (e che dona fertilità) e termina con la raccolta, ancora oggi rigorosamente a mano con l'aiuto di scale su cui i raccoglitori si arrampicano fino ad una altezza di 30 pioli per staccare dai rami le ciliegie e riporle poi nei "panari". L'altezza delle zone di coltivazione regala alla Ciliegia dell'Etna un vantaggio in più rispetto alle concorrenti: quello di godere di tempi di maturazione più ampi rispetto ad altre ciliegie, estendendone la presenza sul mercato. Consumate principalmente fresche, provatene a farne confetture e clafoutis.

Altre gustose eccellenze



Tra le molte eccellenze minori, anche se prive di marchio, vale la pena infine nominare altre due varietà: la **Bella di Garbagna** e la **Durona di Chiampo**. La prima ci porta in Piemonte: la Bella è un durone di colore rosso brillante, molto croccante e quindi particolarmente adatta alla conservazione sotto spirito. Delle migliaia di quintali raccolti annualmente fino a circa vent'anni fa (nel 1981 la produzione fu di 5 mila quintali) si è scesi ai 40 attuali: la coltivazione è stata abbandonata perché meno resistente delle altre varietà, e quindi meno utilizzabile in pasticceria, dove sono richieste ciliegie integre e senza difetti. Agli amanti del cioccolato farà piacere sapere che è ideale come ripieno per i Boeri e infatti un tempo era ricercatissima per questo scopo. È ottima come materia prima per la produzione di liquori. Slow Food ne ha fatto un Presidio.
Con la Durona di Chiampo andiamo nel territorio vicentino dove la coltivazione risale al medioevo e diventa una vera e propria attività commerciale attorno alla metà del Novecento. Ha buccia di colore rosso intenso e polpa soda, di ottimo sapore. E' un prodotto De.Co.





ESTATE
dieta e salute

L'inverno porta con sé cibi grassi, dolci di vario genere e la maggioranza dei giorni festivi dell'anno, durante i quali festeggiamo ed introduciamo migliaia di calorie. È noto che il freddo, a causa della maggiore dispersione termica del corpo, richiede più energia per mantenere la temperatura corporea a 36-37 gradi. Tale richiesta provoca la fame e spesso, accade che non si mangi solo quanto è necessario per l'energia che il nostro corpo richiede, ma molto di più. Con l'arrivo dell'estate, invece, quando cambia abbigliamento spesso accade che ci si renda conto che gli indumenti dell'estate scorsa non ci entrano più così facilmente. Niente paura il caldo e la bella stagione favoriscono le buone abitudini e tornare in forma non è così difficile. Con le alte temperature generalmente l'appetito cala, l'estate porta con se maggiori varietà di frutta e verdura, pesce, oltre ai sempre presenti latte e latticini, alimenti che apportano nutrienti ad alto valore antiossidante e protettivo come le vitamine, i minerali ed i grassi polinsaturi e monoinsaturi. Con il bel tempo si ricomincia ad usare la bicicletta, ad andare a piedi e si fanno più volentieri lunghe passeggiate, quindi si consumano più calorie. Alcuni penseranno che facendo attività fisica però la fame aumenti e che quindi si corra il rischio di mangiare di più di quanto si è consumato. Non è proprio così, se l'attività fisica viene fatta in modo costante e regolare e con la giusta intensità, non solo può aiutare ad eliminare i grassi accumulati, ma fa diminuire la fame, ne consegue che sia più facile perdere peso e soprattutto rinforzare i muscoli e tenere attivo il metabolismo con il giusto bilancio energetico. E' consigliabile, quindi alimentarsi con maggiori quantità di antiossidanti e nutrienti protettivi. La funzione degli antiossidanti è quella di combattere efficacemente i radicali liberi perché non danneggino le nostre cellule. Il processo biochimico è molto complesso ma a noi basta sapere che gli antiossidanti sono amici delle nostre cellule, del nostro benessere e aiutano a rallentare l'invecchiamento di organi e sistemi, comprese le cellule della pelle che d'estate possono essere danneggiate dai raggi UV che favoriscono la produzione di radicali liberi. Ad esempio, sono antiossidanti alcune vitamine e minerali, flavonoidi e altri oligoelementi. Essi si trovano in moltissimi alimenti, sia nel mondo vegetale (come frutta, verdura, legumi), sia in quello animale (come latte e derivati, fegato, uova, ecc). Dal mondo vegetale possiamo assumere sostanze con potere antiossidante come: vitamine, minerali, polifenoli, ecc.

LA SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE

Alcuni importanti antiossidanti si trovano anche nei frutti e semi oleosi come l'olio extra vergine di oliva (vitamina E, polifenoli) e gli oli monoseme. Si ottiene un maggior apporto di antiossidanti se gli alimenti vengono consumati crudi. Nel caso di spremute alcune vitamine si possono ossidare velocemente pertanto è bene berle appena fatte. Nel pomodoro invece il licopene permane anche dopo la cottura, ma si perde la maggioranza della vitamina C contenuta in questa verdura. Dal mondo animale traiamo nutrienti essenziali (cioè quelli che il nostro organismo non è in grado di sintetizzare) come la vitamina A, alcune vitamine del gruppo B e minerali come il calcio e lo zinco. Gli alimenti con maggiore contenuto di sostanze antiossidanti sono latte e latticini, uova, fegato. In questi alimenti troviamo anche la vitamina D, ma soprattutto buone quantità di antiossidanti quali la vitamina A, lo zinco e il selenio, oltre a grandi quantità di calcio. Il calcio vi sarà molto utile anche d'estate proprio quando si produce più vitamina D che è fondamentale nel fissare il minerale nelle ossa per formare lo scheletro di bambini e adolescenti e mantenere forte la massa ossea dello scheletro e dei denti di adulti e anziani. Non dimentichiamo che le proteine del latte sono ad alto valore biologico perché contengono gli 8 aminoacidi essenziali fondamentali per la formazione e riparazione delle strutture muscolari. Cerchiamo, invece, di allontanare dalla nostra dieta estiva quegli alimenti che ci appesantiscono e ci rendono più difficile tollerare il caldo ed il sole. Sono i cibi precotti e/o inscatolati, quelli ricchi di zuccheri raffinati e di grassi saturi (soprattutto di origine animale), ma anche quelli troppo cotti, che non aiutano l'organismo ad adattarsi al caldo della stagione e perdono gran parte delle vitamine e gli enzimi che contengono. Alimenti di questo tipo appesantiscono, provocano gonfiori addominali, ritenzione e sovrappeso. Inoltre, dopo averli mangiati, la fame non viene del tutto placata, perché l'organismo continua a reclamare quei principi nutritivi che non ha ricevuto. Il rischio? Introdurre nella nostra dieta calorie inutili! Se non siete prontissimi per la "prova costume", quindi, non vi sarà difficile perdere qualche chilo se oltre ad adottare l'alimentazione di cui sopra, coglierete l'occasione per muovervi di più e cercare di consumare un pochino di calorie in più di quante ne richieda il vostro bilancio energetico. Chi va al mare anche solo durante il weekend potrà fare attività fisica in mare, una bella camminata in acqua di 40 o 60 minuti, è un esercizio che favorisce la circolazione degli arti inferiori, riduce la ritenzione idrica, quindi aiuta a combattere la cellulite. Non dimentichiamo inoltre che dal pesce, crostacei e molluschi possiamo assumere un'ottima percentuale di iodio che aiuterà la nostra tiroide a funzionare meglio e quindi a tenere più attivo il metabolismo.

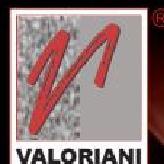


Dott.ssa Marisa Cammarano
BIOLOGA NUTRIZIONISTA



Forni Valoriani

gli originali



I primi forni a legna e a gas PROFESSIONALI con il piano in COTTO REFRATTARIO rappresentano la miglior soluzione per pizze cotte al punto giusto.

Vesuvio Serie Igloo/OT

Alimentazione: Legna o Gas



misure espresse in cm

MOD.	Misure interne volta	Misure esterne	Bocca	Peso kg	Canna Fumaria	Capacità pizze ø 28/30cm
100 ø	100x100	140x150	54x28	1100	20	4/5
120 ø	120x120	160X170	55x28	1350	20	5/6
140 ø	140x140	180X190	55x28	1600	20	8/9
120X160	120x160	160X210	55x28	1600	20	8/9
140X160	140x160	180X210	55x28	1750	20	11/12
140X180	140x180	180X230	55x28	1900	20-25	14/15
180 ø	180x180	225X245	55x28	2200	20-25	17/19

Valoriani Verace

Alimentazione: Legna o Gas



Disponibile nei modelli 120 ø e 140 ø

Valoriani Trailer

Alimentazione: Legna



misure espresse in cm

MOD.	Misure interne volta	Misure esterne incluso timone	Bocca
120 ø	120 ø	350x200	55x28
140 ø	140 ø	350x200	55x28

Valoriani Baby

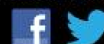
Alimentazione: Legna o Gas



Un forno professionale formato mini al tuo servizio

misure espresse in cm

BABY	LUXURY	STANDARD
Misure interne volta	60x60	60x60
Misure esterne senza base	81x76x61h	81x76x61h
Misure esterne con base e ruote	87x87x160h	83x83x160h
Bocca	36x21	36x21
Peso Kg	148 kg	148 kg
Canna fumaria	ø 15 cm	ø 15 cm
Peso bruciatore	7 kg	7 kg



LA SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE

Ecco ora il momento di imparare a scegliere gli alimenti giusti nella nostra dieta estiva di ogni giorno. Dal fruttivendolo si può trovare carote, cicorie, cipolle, cipollotti, fagiolini, indivie, lattughe, peperoni, piselli, pomodori, radicchi rossi, ravanelli, rucola, melanzane, zucchine, sedano, spinaci, valeriana. Tutti questi ortaggi ci aiutano a fare scorta dei principi nutritivi che ci servono, soprattutto se biologici e mangiati crudi o poco cotti. I migliori per drenare? Cipolle, cipollotti, sedano, zucchine, radicchi, indivie, lattughe, valerianella. L'uso di erbe aromatiche, dal basilico al rosmarino, alla salvia, al prezzemolo, danno sapore ai nostri piatti, stimolano il metabolismo e ci permettono di diminuire nella tua dieta l'uso del sale e dei condimenti grassi. La frutta per gli spuntini: l'inizio dell'estate è ancora tempo di fragole, e poi via libera ad albicocche, pesche, prugne,ciliegie, mele, pere ecc. I cereali estivi: soprattutto l'orzo in chicchi, dalle proprietà diuretiche e rinfrescanti, favorisce l'eliminazione dei liquidi in eccesso e contrasta la cellulite. Sono indicati anche il riso in chicchi (integrale o parboiled, che conservano gran parte dei principi nutritivi) ed il grano, sotto forma di pasta o pane integrale, oppure in chicchi per ottime insalate arricchite da pomodorini, valerianella, tocchetti di zucchine, carote e sedano ecc. Per la colazione, sono ideali i fiocchi di grano e mais. Quali carni preferire? Quelle bianche, come pollo, tacchino o coniglio. Ma ancor meglio è il pesce di mare, lago o fiume, apporta acidi grassi essenziali, vitamine del gruppo B e minerali preziosi per la salute. Il pesce di mare è ricco di iodio, elemento utile per stimolare il metabolismo e aiutarci a dimagrire. Limitare invece le carni rosse e tra i salumi, preferire la bresaola. E le uova? Sono adatte anche nella dieta dell'estate, apportano proteine nobili e scorte di vitamina A. Se ne possono consumare quattro alla settimana, preferendo quelle cotte alla coque o in camicia. Sono indicate anche in frittata, con l'aggiunta di verdure a tocchetti e cotte senza grassi in padella antiaderente. I formaggi ed i latticini più indicati? in estate vanno consumati soprattutto i latticini ed i formaggi freschi, come yogurt, ricotta, primo sale, cagliate, mozzarella.

Non rinunciamo al condimento: anche in estate la nostra dieta deve avere la giusta dose di grassi. Preferire, in particolare, l' olio d'oliva extravergine, ricco di acidi grassi essenziali utili per mantenere cuore e arterie in salute. E non dimentichiamo di dissetarci: Al primo posto, tra le bevande più dissetanti, c'è sempre l'immancabile acqua. Da bere al naturale (gassata disseta ma gonfia) o miscelata a centrifugati di verdure fresche o succhi di frutta senza zuccheri aggiunti, per fare scorta anche di vitamine e minerali che si perdono con la sudorazione. Nella dieta sono utili anche le tisane, il tè verde, il caffè d'orzo e le zuppe fredde.



Ed infine i colori dell'estate:



Il **rosso** indica la presenza di licopene ed antocianine, che favoriscono la naturale protezione delle cellule dai radicali liberi.



Il **giallo arancio** è fonte di carotenoidi e flavonoidi che aiutano a proteggere la vista, possono prevenire l'invecchiamento cellulare e rafforzare la risposta immunitaria.



Il **verde** indica la presenza di clorofilla, magnesio, acido folico, carotenoidi e polifenoli che aiutano a rinforzare i vasi sanguigni, le ossa, i denti e possono migliorare la funzionalità del sistema nervoso.



Il **viola-blu** indica la presenza di antocianine, potassio e magnesio che possono combattere la fragilità capillare e prevenire l'aterosclerosi, aiutando a migliorare la memoria..



Il **bianco** garantisce un apporto di quercetina, composti solforati, flavonoidi, potassio e selenio che possono regolare i livelli di colesterolo, mantenere la fluidità del sangue oltre ad avere effetti benefici sul tessuto osseo.

Qual è il SEGRETO di una pizza leggera & DIGERIBILE?

THE AD STORE ITALIA

È NATURKRAFT, IL LIEVITO MADRE ESSICCATO PER UN RISULTATO SEMPRE MORBIDO E FRAGRANTE.

Facilita la lievitazione e la stesura della pizza.
Rende gli impasti più fragranti, dorati e digeribili.
Dona un sapore più ricco.
Può un lievito fare tutto questo?
Sì, se è **Naturkraft**, l'unico lievito madre per pizza prodotto da un molino italiano.
Sano, genuino e naturale, come la pizza deve essere.

#StorieDiFarina



LA PASSIONE PER LA PIZZA

www.le5stagioni.it • curtarolo@agugiarofigna.com • +39 049 9624611 • Le 5 Stagioni • @le5stagioni

REPORT E I RISTORANTI.

Un bel mercato, soprattutto ai piani alti





DI NIVES PIVA



ACCANTO
un'immagine della puntata di Report del 23 marzo scorso

Una recente trasmissione televisiva della Rai – Report – dedicata al mondo della ristorazione, attraverso una serie d'interviste a ristoratori, cuochi, critici gastronomici, venditori di prodotti alimentari sia italiani che esteri, presidi di scuole alberghiere statali, proprietari di scuole private per cuochi, ha messo in luce alcune realtà sconosciute ai più.
Quella trasmissione ha fatto pensare e nel riportare alcuni dati emersi in quell'occasione, sorgono spontanei alcuni interrogativi che merita porre all'attenzione dei nostri lettori, col desiderio di contribuire a una generale riflessione più che a fare denunce che non sono assolutamente compito né di chi scrive né tanto meno di questa rivista.
Prima di procedere mi sembra tuttavia doverosa una precisazione: quella trasmissione, come sempre avviene con servizi realizzati per denunciare una situazione negativa e per attirare spettatori, non considera che rarissimamente gli aspetti positivi, preferendo spesso e di gran lunga quelli negativi e credo si possa affermare che nel mondo della ristorazione e, soprattutto, della pizza gli aspetti positivi sono assolutamente prevalenti su quelli negativi, così come i professionisti – ristoratori, chef, pizzaioli - seri, onesti, corretti e non legati se non professionalmente ad associazioni di categoria sono molto più numerosi di quelli legati a congreghe, giri giusti e gruppi di potere (che sembra esistano) e ciò va sottolineato.
Tornando alla trasmissione della RAI, è stato dichiarato senza alcuna difficoltà da diversi intervistati – titolari di ristoranti, chef, operatori vari, stagisti - che in tanti ristoranti, anche famosi e famosissimi, i subalterni di cucina lavorano mediamente oltre 12 ore al giorno, anche due turni veri e propri, ma in busta paga ne risultano 8 ore – 40 ore la settimana, come da contratto – mentre in realtà a volte sono addirittura il doppio.
Altra cosa interessante, ma fino ad un certo punto – chiaramente emersa dalla citata trasmissione – è che i cosiddetti "Ambasciatori del Gusto", vale a dire importanti e importantissimi cuochi italiani che vanno all'estero a promuovere la cucina italiana, nelle loro cucine usano prodotti in buona parte stranieri e addirittura, è stato mostrato, del pane congelato che arriva dall'estero. Come dire che quegli "ambasciatori del gusto", più che tali sono un gruppo [di potere] ben organizzato, capace di imporsi anche a livello istituzionale, oggettivamente inidonei ad essere "ambasciatori del gusto italiano"..
Credo abbia poi fatto sorridere coloro che hanno visto quella puntata di Report la confessione relativa a non pochi alti riconoscimenti in cucina - stelle e simili - ottenuti a volte grazie a due elementi: al fatto che i titolari pagano pagine di pubblicità su altre "guide" o "riviste" dello stesso editore, così come l'esaltazione dei vini (3 bicchieri e simili) trovano il corrispettivo in analoga pubblicità in altre guide o riviste del medesimo gruppo editoriale.
È poi risultato che è più facile per un ristorante ricevere una stella se è inserito nel giro giusto, altrimenti la riceve solo se è davvero bravissimo e, anche in questo caso, con molta molta fatica.
Penso sia poi preoccupante il mondo di una certa e ben nota ristorazione italiana se, oltre a ciò, risulta che gli ispettori del lavoro quando entrano per controlli nei ristoranti ne trovano circa tre quarti che non rispettano le leggi sul lavoro dei propri dipendenti, costretti, come visto, a lavorare quasi da schiavi (naturalmente con compenso ridotto, visto che sono lì per imparare!!!).



In questi ultimi anni più volte diversi autorevoli personaggi, come Edoardo Raspelli, hanno stigmatizzato queste situazioni, tanto che qualcuno, a proposito di ambasciatori del gusto, ristoranti ai piani alti delle classifiche di qualità, vini ultraesaltati, ha parlato di mercato delle vacche.
Lo sanno tutti, soprattutto gli addetti ai lavori, leggendo le guide con attenzione, che qualcosa nel mondo della ristorazione, soprattutto di quella d'élite, non funziona; che esistono potentati; che chi appartiene al giro giusto ha bei riconoscimenti e fa carriere anche in TV e diventa consulente profumatamente pagato da produttori e importatori, ma è altrettanto vero che esistono in Italia tantissimi ottimi ristoranti senza padrini eppure correttamente riconosciuti per il loro valore e si potrebbero fare tanti nomi, che sono già ben conosciuti da chi compila le guide, anche se qualche cosiddetto ispettore ama essere più al servizio del proprio editore o del ristorante stesso che di chi acquista la guida.

Che si discuta della situazione non sempre chiara è naturalmente un bene. Sappiamo che anche nel mondo della pizza valgono le stesse considerazioni. Ci sono pizzaioli di straordinaria bravura totalmente ignorati dalle guide di settore, che esaltano magari chi ha un bravo addetto alle pubbliche relazioni o partecipa alle manifestazioni del solito giro, o fa pubblicità nelle riviste giuste.
Ma tant'è. Chi obbliga le guide a comportarsi diversamente da come fanno? Non hanno forse dato la stella – come ha dimostrato Report - a un ristoratore morto e a un ristorante chiuso? Probabilmente in questo caso - ma non è l'unico - hanno commesso un reato, ingannando i lettori, ma non per un ingiusto guadagno, semmai per scarsa diligenza e per mancanza di personale ispettivo hanno dovuto ricopiare il giudizio dell'anno precedente e non hanno potuto controllare se da un anno all'altro sono avvenuti dei cambiamenti - chiusure, aperture, trasferimenti - nel mondo dei ristoranti.



Manca solo un ingrediente.





CAD Italia Srl
Via G.Rossini, 26 - 37060 Castel D'Azzano (VR)
Tel. +39 045518715 - E-mail: info@fornidavid.it

www.fornidavid.it



Ha affermato sempre Raspelli durante la citata trasmissione che la Michelin ha in Italia meno di 10 ispettori (ne ha 80 in tutta Europa) che devono seguire alberghi, ristoranti, pizzerie ed altro ancora e sono diverse migliaia di locali. Non ci resta che pensare che quella guida abbia ristretto il numero dei locali in base alle reali possibilità dei suoi pochi ispettori, in grado di visitarne la maggioranza , si presume, una volta ogni 3-4 anni e magari per telefono e solo quelli soliti, per cui, se fosse realmente così, il valore dei giudizi e della guida stessa sarebbe veramente scarso e poco credibile. E questo, ad ascoltare i giornalisti Rai che hanno condotto l'inchiesta, vale per tutte le guide.

L'inchiesta di cui scrivo – che, purtroppo, non ha saputo o voluto tener conto né ha voluto o saputo ricordare agli ascoltatori che esistono tantissimi operatori seri e corretti, molti di più di quelli messi alla berlina dalla trasmissione - è stata trasmessa da Rai 3 la sera di lunedì 27 marzo e, volendo rivederla, basta cercarla in internet e si resterà certamente ancor più allibiti, sia per scoprire l'esistenza di tanti comportamenti scorretti, come anche della strana o voluta dimenticanza di quelli corretti, che sono i più.
Ma, intanto, le guide enogastronomiche hanno ancora valore o le acquistano solo i ristoratori per vedere se sono citati?



di Alfonso Del Forno

La birra artigianale in Italia:

dalle origini ad oggi

L'Italia è il paese europeo, insieme alla Francia, che ha il più basso consumo di birra procapite: soli 30 litri annui, bambini compresi. Se paragonato a paesi come la Repubblica Ceca, con gli oltre 180 litri annui, ci si rende conto quanto poco appartenga alla cultura gastronomica del nostro paese la birra. Le cause di questo fenomeno sono di certo individuabili nella nostra tradizione, così come per i francesi, legata al mondo del vino, che proprio con Italia e Francia vede i paesi con le più importanti produzioni al mondo.

Le cose, in Italia, cominciano a prendere una direzione diversa nel 1996, anno in cui nacquero i primi microbirrifici italiani, dopo la meteora del birrificio Saint Joseph di Sorrento, nato a metà degli anni '80 per opera di Peppiniello Esposito, al suo rientro dalle esperienze lavorative in Germania.

Nel 1996 partirono i primi microbirrifici, cinque dei quali sono tuttora attivi e vengono considerati i pionieri della birra artigianale italiana: Baladin, Beba, Birrificio Italiano, Lambrate e Turbacci.

Il birrificio Baladin nasce a Piozzo, in provincia di Cuneo, grazie all'impegno di Teo Musso, che completa il locale che gestiva da 10 anni prima nella piazzetta del paese, con l'impianto di produzione della birra. La grande passione per questa bevanda, nonostante la famiglia si dedicasse alle vigne da sempre, fa nascere il marchio che più di ogni altro viene considerato ambasciatore della birra artigianale italiana nel mondo.

illustrazioni di Antonella Manenti

Sempre in provincia di Cuneo, a Villar Perosa, nasce il birrificio Beba. Ancora oggi questo birrificio produce birra con la sala cotta e la cantina del 1996, a dimostrazione che prima ancora della tecnologia, quello che conta è la capacità del birraio di saper progettare e realizzare ottime birre. Spostandoci in Lombardia, a Lurago Marinone (Co), troviamo uno dei mostri sacri della birra italiana, il Birrificio Italiano, nato dalla passione e dall'estro di Agostino Arioli, il quale comincia a tracciare una strada italiana per le birre di bassa fermentazione.

Sempre in Lombardia, nel quartiere Lambrate di Milano, nasce l'omonimo birrificio a servizio del pub di Via Adelchi, divenuto negli anni luogo di pellegrinaggio birrario per gli amanti di questa bevanda. Il grande successo delle birre di Lambrate, nonostante i continui ampliamenti nello stabile che lo ospita, costringe i soci del birrificio a crearne uno nuovo non lontano dalla sede storica, dove poter finalmente aumentare notevolmente i volumi produttivi.



Scendendo verso il centro arriviamo a Mentana, distante poco più di venti chilometri da Roma, dove nasce il birrificio Turbacci. L'impianto viene realizzato a servizio del locale della famiglia Turbacci, a cui è attiguo, con una licenza particolare: possono produrre birra e venderla per i primi quindici anni sono all'interno del loro pub, senza alcuna possibilità di imbottigliarla e venderla all'esterno.
Dai primi cinque pioneri del 1996 nasce un movimento che negli anni è cresciuto sempre più, creando le basi per la creazione di una filiera sempre più solida e strutturata.

Dalla volontà di fare gruppo dei primi microbirrifici italiani, nasce nel 1999 l'associazione culturale Unionbirrai. Questa struttura viene creata per dare sostegno alle attività dei birrifici artigianali e per fare cultura, con un crescendo di attività che coinvolgono professionisti e appassionati su tutto il territorio nazionale.
Nel luglio del 2016 il parlamento italiano approva il dispositivo di legge che definisce per la prima volta il termine "birra artigianale" con tutta una serie di parametri da rispettare per poter utilizzare questa dicitura in etichetta.

Tutto ciò mentre la crescita del movimento brassicolo italiano è sempre costante, al punto da essere arrivati a metà del 2017, 21 anni dopo la nascita del movimento, ad un numero di aziende superiore a 1250, con circa 7500 etichette prodotte. Numeri questi hanno reso necessaria una visione diversa del mondo della birra artigianale in Italia, al punto che oggi anche l'azione di Unionbirrai è cambiata, portando l'associazione ad una trasformazione sostanziale avvenuta nello scorso aprile a Bologna, durante l'assemblea che ha sancito il cambio dello statuto che ha trasformato Unionbirrai da associazione culturale ad associazione di categoria, che permette ora di avere tutti gli strumenti, anche legali, per portare la voce dei produttori di birra artigianale italiana nei luoghi in cui si discutono di argomenti che riguardano questo settore.





I GRANI ANTICHI: QUALI SONO?

LA STORIA DELLA PIZZA

-9-



DI GIAMPIERO RORATO

FACCIAMO CHIAREZZA SU UN ARGOMENTO SPESSO PRESENTATO IN MODO ERRATO

È ormai diventato di moda scrivere e parlare di grani antichi senza avere le idee chiare su ciò che significa, in questo caso, la qualifica di "antichi". Nelle campagne italiane si coltivano ancor oggi diverse tipologie di grani antichi – in questo caso col termine "grano" si intende chiaramente "frumento" – ed è bene essere molto precisi su quali meritano davvero questa qualifica.

Sappiamo che nell'antichità, attorno all'VIII secolo prima di Cristo, gruppi di contadini e artigiani greci dovettero lasciare il loro paese – la Grecia – e trovare una nuova patria in Sicilia e poi nell'Italia meridionale, portando con sé diversi semi e diverse piante, fra cui semi di frumento, visto che già a quel tempo – quasi 3.000 anni fa – in Grecia si confezionavano pani e dolci con farina di frumento.

È anche possibile che siano stati i Fenici a introdurre il frumento in Sicilia tra l'XI e il IX secolo a. C., dal momento che questo popolo di marinai professava la mercatura portando in tutte le terre bagnate dal Mediterraneo quello che veniva loro richiesto, nonché prodotti sconosciuti agli abitanti delle città visitate.

Secoli dopo, quando Roma conquistò la Grecia, l'Egitto e altre terre del Vicino Oriente, i Romani portarono a casa altre piante e altri semi.







I FRUMENTI VERAMENTE "ANTICHI"

Tutte le tipologie di frumento arrivate in Italia con i Fenici, poi con i Greci, quindi importate dai Romani e fino alla decadenza dell'impero romano (IV-V secolo dopo Cristo), se ancora esistono, sono definite "antiche". Fra queste, il grano più conosciuto è il trimenaios dei Greci, la ben nota tumminìa dei Siciliani, grano marzuolo, che tuttora si coltiva in alcune zone della Sicilia. Non va dimenticato il maiorca, grano tenero coltivato da sempre nell'Italia meridionale e in Sicilia. Altro grano antico è il khorasan, (questo nome deriva dalla regione d'origina, Korasan, in Iran), coltivato da tempi molto lontani in Puglia e terre limitrofe.
A proposito del grano Khorasan, va dato atto a una famiglia di imprenditori nordamericani, i Quinn, di averlo ottimamente valorizzato e promosso e immesso sul mercato col marchio Kamut. Ed è grazie a Bob Quinn che anche in Italia si è riscoperto il valore alimentare di questo grano antico e si è cominciato a estenderne la coltivazione.
Anche se, grazie a studi e documenti i grani citati, più diversi altri meno noti, hanno diritto ad essere considerati "antichi", resta vero che in quei lontani secoli, ma anche dopo, il vero problema di chi li coltivava era riuscirne a produrne in grande quantità per rispondere alle richieste del mercato, per cui – come nella Sicilia romana – la coltivazione di diverse varietà, le une vicine alle altre, ha sicuramente dato luogo a delle reciproche impollinazioni, per cui di fronte ad un tumminia o a un khorasan attuali fatichiamo a pensare che siano veramente "originali", proprio a causa delle impollinazioni incrociate spontanee che normalmente avvengono fra varietà coltivate fra loro vicine.
Tuttavia le caratteristiche nutrizionali dei grani citati – e di altri grani antichi che non abbiamo citato – sono considerate dai nutrizionisti di gran lunga superiori a quelle dei grani "moderni", sui quali ci soffermeremo più avanti.
Se un consiglio è possibile dare, questi grani sono ottimi anche per le pizze: alla napoletana, alla veneta e alla romana, le tre varietà di pizza più significative e più diffuse.

I FRUMENTI PSEUDO ANTICHI

Un capitolo molto importante riguarda i grani che molti definiscono "antichi", ma in realtà non lo sono, anche se meritano attenta considerazione poiché si tratta di ottimi grani.
Per la precisione sono gli "ibridi" realizzati nella prima metà del secolo scorso dall'agronomo e genetista Nazareno Strampelli (1866-1942) che rivoluzionò il mondo del grano, sia in Italia che nel mondo, grazie a frumenti più produttivi dei precedenti e più adatti alle diverse situazioni geoclimatiche.
Su questi ci soffermeremo ampiamente nel prossimo mese, anche perché c'è in atto una riscoperta dei grani dello Strampelli, che recenti studi considerano migliori, dal punti di vista nutrizionale, dei grani "modernissimi" (e anche di questi avremo modo di scrivere per farli ben conoscere).



PAVESI
FORNI PROFESSIONALI





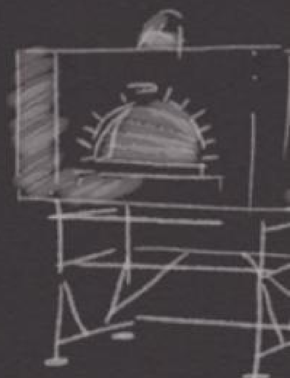
PAVESI FORNI PRODUCE:

FORNI PROFESSIONALI A **LEGNA** E A **GAS**

CON PIANO **MONOBLOCCO FISSO** O **ROTANTE.**

LINEA **JOY** CON FINITURA A CUPOLA PERSONALIZZABILE.

FORNI SU MISURA.



Dal 1969

L'ESPERIENZA DELLE ALTE TEMPERATURE AL SERVIZIO DI PIZZERIE E PANIFICI.

REFRATTARI E MATERIALI ISOLANTI TECNOLOGICAMENTE AVANZATI.

PAVESI S.r.l.
VIA RADICI IN PIANO 120/C, 41043 CORLO DI FORMIGINE (MO) ITALY
TEL. / FAX +39 059 574569 FAX +39 059 558237 info@pavesiforni.it





Made in Italy



Rudy Speranzoni,

QUANDO LA CUCINA INCONTRA LA PIZZA



ACCANTO
Graziano Bertuzzo, responsabile area tecnica Scuola Italiana Pizzaioli, con chef Rudy Speranzoni



Asparago croccante, con impasto al Riso Nero di Venere!

Rudy Speranzoni è executive chef di lungo corso: dal 1985, anno in cui si è diplomato presso l'istituto alberghiero Cornaro di Jesolo (VE), ha ottenuto nel corso degli anni numerose soddisfazioni professionali: dalle collaborazioni con tanti chef e pasticceri di alto livello nelle cucine di prestigiosi ristoranti internazionali alle competizioni internazionali di cucina all'estero, Rudy Speranzoni è un professionista della cucina a tuttotondo, che si è cimentato anche con la pizza.

Senza pregiudizi di sorta e con la curiosità tipica di chi sceglie sempre di mettersi in discussione, Rudy Speranzoni ha realizzato in collaborazione con Graziano Bertuzzo (Responsabile Area Tecnica Scuola Italiana Pizzaioli) una pizza arrotolata. La creatività e lo scambio di idee tra Graziano Bertuzzo e Chef Rudy hanno portato ad un risultato stupefacente, una vera e propria pizza da Chef, ma che può essere tranquillamente replicata in ogni pizzeria: non solo buona, ma anche veloce nella realizzazione.

— ricetta impasto

Impasto con Farina di Riso Nero di Venere (2%)
e farina tipo 1 macinata a pietra.
Emulsione alle Mandorle Bianche tostate
100 g Mandorle Bianche tostate a secco in padella
50 g Olio di d'oliva EVO del Garda
50 g di acqua

— per la farcitura

Crema di Piselli
100 g di piselli freschi
20 g olio EVO
10 g cipollotto
50 gr acqua
Sale e Pepe 1 g

Soffriggere il cipollotto con l'olio , aggiungere il rimanente di ingredienti cuocere per 6 minuti , e frullare con un minipimer o frullatore a immersione





Pomodoro in confit

Pulire e tagliare alla base del pomodorini per eliminare l'acqua contenuta all'interno disporli in una teglia, spolverare con zucchero di canna a velo, nebulizzare dell'olio oliva e adagiare qualche petalo di fior di sale. Cuocere in forno per 5\6 minuti



Carpaccio di Asparagi Bianchi di Cimadolmo

Pulire e tagliare alla base del pomodorini per eliminare l'acqua contenuta all'interno disporli in una teglia, spolverare con zucchero di canna a velo, nebulizzare dell'olio oliva e adagiare qualche petalo di fior di sale. Cuocere in forno per 5\6 minuti





— Preparazione

Stendere l'impasto a rettangolo, spalmare l'emulsione di Mandorla, arrotolarlo su se stessa , lasciare riposare per 45 minuti e poi cuocere per 4 o 5 minuti. Questa prima cottura è molto importante, inoltre consiglio di abbatterlo in positivo, così da avere sempre disponibile questo tipo di piatto. Tagliare in girelle da 3 centimetri, disporle in teglia condire con la crema di piselli. Cuocere in forno per 1\2 minuti, disporre i rotolini nel piatto irrorare ancora un po' di crema di piselli emulsionata con olio ,condire gli asparagi marinati ,mozzarella, metà rotoli finiti con la Porchetta e metà con il lardo di Colonnata.

— ingredienti di condimento e farcitura

Timo Fresco
Lardo di Colonnata
Porchetta Trevigiana
Mozzarella di Bufala

... i consigli dello Chef

"Per la farcitura abbiamo messo come opzioni la Porchetta Trevigiana o il Lardo di Colonnata. Con la Porchetta Trevigiana consiglio di cuocere la mozzarella, per avere una sapidità più amalgamata e rustica. Nel caso invece del Lardo di Colonnata, consiglio di mettere la mozzarella di bufala a fine cottura, per mantenere la freschezza e la corposità degli ingredienti."

Il problema principale delle pizze arrotolate è che molto spesso rimangono crude al centro, utilizzando un'emulsione di mandorla, stesa sull'impasto, la cottura sarà più uniforme. Inoltre la pizza ne guadagnerà anche in termini di sapore. Infine se avete disponibile un abbattitore, usatelo pure per conservare questo impasto, vi tornerà utile nei momenti di grande lavoro.

FAR PIZZA CON I MAESTRI DALLAGIOVANNA

Eduardo Ore



CAVALLO DI BATTAGLIA - Pizza Napoletana al forno e fritta.
DALLAGIOVANNA PERCHÈ? La qualità nella selezione e nella macinazione dei grani, l'utilizzo della lavagrano e la ricerca specifica dedicati al mondo dell'Arte Bianca rendono le nostre farine un prodotto dall'altissimo valore tecnologico.
LA BIO - Classe 1985, Eduardo nasce e cresce alle falde del Vesuvio, nei luoghi culto di antiche tecniche di panificazione. Attratto fin da bambino dalla magia della pizza napoletana, decide giovanissimo di apprenderne la tecnica secondo l'antica scuola napoletana, sotto la guida del Maestro Pizzajuolo Antonio Fusco. L'incontro con Molino Dallagiovanna è a Piacenza nel 2003: inizia un percorso di studio e ricerca sulle farine di grano tenero, che porterà, nel 2014, allo sviluppo del progetto laNapoletana.
AL MOLINO - È testimonial per **laNapoletana**, la farina del vero Pizzajuolo, perfetta per esaltare le caratteristiche uniche di uno dei piatti più amati al mondo: il cornicione puntinato, la morbida succosità e il sapore di ingredienti inconfondibili.

Alberto Campagnolo



CAVALLO DI BATTAGLIA - Pizza con biga 100% realizzata con Nobilgrano R verde tipo 0; 48 ore di maturazione e 70% di idratazione.
DALLAGIOVANNA PERCHÈ? Le nostre Farine sono sottoposte a test e controlli quotidiani, sia da parte dei ricercatori che da parte dei Maestri d'Arte Bianca: questa peculiarità ne fa un prodotto sicuro e affidabile.
LA BIO - Alberto s'interessa da subito agli aspetti tecnici dell'universo food, approdando all'arte molitoria. Inizia nel settore commerciale, ma presto è l'aspetto "pratico" degli impasti la sua vera passione. A 26 anni è tecnico commerciale in Giappone, in un'azienda di prodotti da forno italiani. Seguono viaggi in tutto il mondo, dagli Emirati Arabi agli USA, alla Spagna. Pizza, ormai, è la parola che più lo contraddistingue nel mondo delle farine.
AL MOLINO - È uno dei tecnici residenti, figure chiave per il miglioramento continuo delle miscele Dallagiovanna ed è testimonial per la linea **Nobilgrano**: equilibrata e semplice da lavorare, con la forza vitale del germe di grano che la contraddistigue. Il germe vitale viene stabilizzato a freddo per non deteriorarne le caratteristiche, aumentare la shelf-life e ottenere impasti elastici e pizza ancora più fragranti e saporite.

Mattia Masala



CAVALLO DI BATTAGLIA - Pizza gourmet con UNIQUA gialla e blu (con fior di latte, ricotta vaccina, pomodorini freschi, rucola).
DALLAGIOVANNA PERCHÈ? Al nostro Molino, i grani sono trattati come materia viva: ogni tipologia è analizzata e destinata ad una produzione o un'altra a seconda delle caratteristiche. Questo accade per ogni raccolto, perchè ogni anno è diverso.
LA BIO - Già all'età di 12 anni Mattia ha le idee ben chiare sul suo futuro: vuole diventare un Maestro d'Arte Bianca! Lavora da subito in quella direzione, diplomandosi in una delle tre scuole statali di panificazione ed iniziando il suo percorso formativo nell'industria molitoria. Inizia dal pane, ma sconfina presto in altri ambiti, come la pasticceria e la pizzeria; un percorso in cui ha avuto la fortuna di affiancare grandi nomi e di girare il mondo come tecnico commerciale in Italia e all'estero: Giappone, Emirati Arabi, Cina, Cile, Spagna, Francia, Inghilterra, Germania, Danimarca.
AL MOLINO - Si dedica alla ricerca&sviluppo di prodotti nuovi e al controllo di quelli esistenti, insieme a un team di Maestri del tutto invidiabile; è poi testimonial della rivoluzionaria linea multiuso **UNIQUA**, i 5 colori del gusto.

PROVA LE FARINE DALLAGIOVANNA NELLE RICETTE DEI MAESTRI DEL GUSTO ▶

La Margherita rivisitata di *Roberto De Santis*





Roberto De Santis è Executive Chef del Ristorante "La Zattera sul Lago" presso il Piccolo Hotel Brenzone (VR) e istruttore con percorso formativo certificato presso la Scuola Italiana Pizzaioli. In questo numero di Pizza e Pasta Italiana abbiamo chiesto a Roberto De Santis di proporci una delle sue proposte più interessanti, sia per la lavorazione che per la presentazione: "la Margherita versione gourmet", in verità una focaccia, presentata come pizza, ma comunque interessante

Qual è il tuo percorso professionale, come nasce la passione per la pizza?

Sono nato a Genova nel 1971 dove muovo i miei primi passi, studio e incomincio a lavorare partendo da zero. Alcuni anni di gavetta dura e formativa al tempo stesso mi portano a crescere professionalmente e come uomo. La mia curiosità e al tempo stesso l'amore per il mestiere dello chef e del pizzaiolo mi spingono a studiare continuamente cercando sempre più di migliorare conoscenze e doti gastronomiche.

Sei chef e Istruttore della Scuola italiana Pizzaioli:

Sono diventato Master istruttore pizzaioli con percorso formativo certificato, oltre ad aver conseguito le specializzazioni in pizza senza glutine, pizza in pala, pizza napoletana, pizza acrobatica, pizza in teglia, lievito madre, soia dessert, pizza pane. Ho scelto poi di divnetare anche Chef Professonissta e ho Conseguito il Diploma di Benemerenza Stelle della Ristorazione 2015- 2017, ho ricevuto inoltre il Conferimento di Onorificenza Professionale alla Carriera: Les Toques Blanches d'Honneur Cappello D'Oro APCI. Sono, inoltre, iscritto all'albo nazionale dei formatori FIC per professionisti. Negli anni ho collaborato con varie aziende come consulente/formatore, come chef e come docente per corsi di cucina. Ogni corso ed ogni nuova esperienza che faccio mi porta qualcosa in più, non mi reputo una persona che sa tutto, secondo me c'è da imparare da ogni persona ed io di imparare non mi stanco mai perciò ogni consulenza, ogni corso ed ogni lezione che tengo mi insegnano qualcosa in più di cui posso far tesoro.

Per i lettori di Pizza e Pasta Italiana Roberto ha creato una proposta ad hoc unendo le sue competenze professionali di Executive Chef sulla moda delle storiche focacce liguri e Master Istruttore Pizzaioli: La Pizza Margherita versione Gourmet.

"Il principio ispiratore per la creazione di questa pizza è stato quello di voler offrire un prodotto altamente digeribile (maturazione di 72 ore) e soprattutto con un alto valore nutrizionale in quanto tutti gli ingredienti sono stati trattati a freddo preservando così tutti i nutrienti e le loro proprietà come per esempio le vitamine del basilico, gli antiossidanti del pomodoro, gli acidi grassi essenziali dei pistacchi e le proteine nobili della mozzarella".

Per l'impasto con idratazione dell'80% (teglia 60x40) ha utilizzato:
Acqua
farina 00 W 390
farina integrale
farina macinata a pietra tipo 1
2,5 % di lievito fresco di birra
4 % di sale
7% di olio extravergine di oliva
Maturazione a +2°C per 72 ore
Lievitazione totale a 25°C per 8 ore

Per il toping ha preparato:
600 gr di gelato di mozzarella di bufala campana DOP
50 gr di Pistacchi del Bronte
15 pomodorini datterini confit
Perle di basilico (q.b)

Procedimento per il gelato di mozzarella:
frullare la mozzarella con un minipimer avendo cura di sgocciolarla bene prima di procedere. aggiungere sale olio extravergine di oliva e pepe, aggiungere poi i pistacchi triturati grossolanamente e miscelare il tutto con cura. riporre in frigo a + 1/2°C fino al momento di utilizzo. creare quindi la pallina con un foma pallina da gelato.

Per il pomodorino confit:
Tagliare i pomodorini a fettine dello spessore desiderato,adagiarle su una teglia con olio extravergine di oliva, zucchero grezzo, sale e pepe. Cuocere in forno a 100 °C per circa due ore.




Bocconcini panati di
"mozzarella di bufala campana DOP"


I CALDI SURGELATI
Rispo

OSSERVATORIO HOST

host Milano

FIERA MILANO SPA
S.S. Sempione, 28
20017 Rho - Milano
Tel: +39 02 4997.1

Il mondo delle farine e dei semilavorati per panificazione e pizzeria in scena ad Host

Durante la prossima kermesse milanese dedicata alla ristorazione e alle tecnologie per la ristorazione e pizzeria nonché alle materie prime utilizzate, molte aziende molitorie italiane presenteranno le loro novità in materia di farina e semilavorati per pane, pasta, pizza e dolci.

Negli ultimi anni, l'industria molitoria ha fatto passi da gigante in termini di selezione della materia prima, ricerca e offerta. Tutti o quasi tutti i molini italiani hanno una prima linea storica di farina, che spaziano dalla 00 all'integrale con valori proteici più alti e più bassi che si prestano a diverse lavorazioni. Accanto a queste già ben consolidate linee, ne sono state create molte altre che sono il prodotto di una varietà singola di cereali, legumi o altro - e quindi da intendersi come mono prodotto, ad esempio la farina di ceci per citarne una- accanto e dei semilavorati ovvero delle miscele prodotte con materie prime diverse, ove a volte si possono già trovare inserite piccole quantità di lievito, pasta madre oppure ancora sale, per rendere più rapido ed agevole il lavoro dell'utilizzatore finale specializzato.
I molini stanno dedicando sempre più tempo e risorse alle farine dedicate al mondo delle intolleranze, come quella *gluten free*, per chi è sensibile alle proteine insolubili contenute nel frumento che legandosi danno vita al glutine, mentre fra i cereali definiti senza glutine citiamo il riso, il mais, il miglio, l'avena, il sorgo, il teff e, fra i cosiddetti pseudocereali, il grano saraceno, l'amaranto, la quinoa e i semi di chia. Molti sono i molini che hanno dedicato una linea alle specialità territoriali che si possono produrre con la farina, quali farine particolari per produrre la pizza Napoletana, con valori proteici e di raffinazione adeguati alle richieste di tale ricettazione oppure ancora linee dedicate alle lavorazioni della ciabatta romana o pizza alla pala che richiede lavorazioni anche con metodi di impastamento indiretti e tempistiche lunghe di maturazione.
I trend più recenti chiamano a farine più ricche di fibre, quindi meno raffinate, con alte percentuali di sali minerali contenuti nella crusca e nel cruschello, involucri più esterni alla cariosside o chicco di grano oppure ancora ricche di germe di grano, la parte più inferiore della cariosside ricca del complesso vitaminico B e di oli essenziali. Sempre in commercio, concentrati in polvere o liquidi o nucleo, ovvero estratti oppure mix di semi da aggiungere in percentuale nell'impasto per personalizzarlo.
Oppure ancora farine prodotte da grani antichi sono timidia, khorasan, senatore cappelli solo per citarne alcuni per approdare a tutto il comporto della produzione biologica o di quei produttori che hanno scelto di sposare la filosofia bio, e che hanno dato vita a prodotti di eccellente qualità.
Ancora molte linee sono pensate per quegli individui che hanno patologie al sistema metabolico oppure ancora sportivi che seguono una ferrea linea alimentare e quindi necessitano di farine a basso indice glicemico, oppure ancora farine vegane o Vegan Ok, oppure ancora farine dedicate al comparto halal.
Quelli indicati sopra, rappresentano solo alcuni dei trend del momento sul vasto mondo dell'arte bianca, ove la sua migliore applicazione ed utilizzo vengono insegnati oramai dai quasi un trentennio da scuole di pizza, prima tra cui Scuola Italiana Pizzaioli, sempre in mostra ad Host, che accanto ai molini opera con professionalità per fare ricerca sui nuovi prodotti ma soprattutto sulle più recenti tecniche d'impasto.
Vi aspettiamo tutti ad Host!



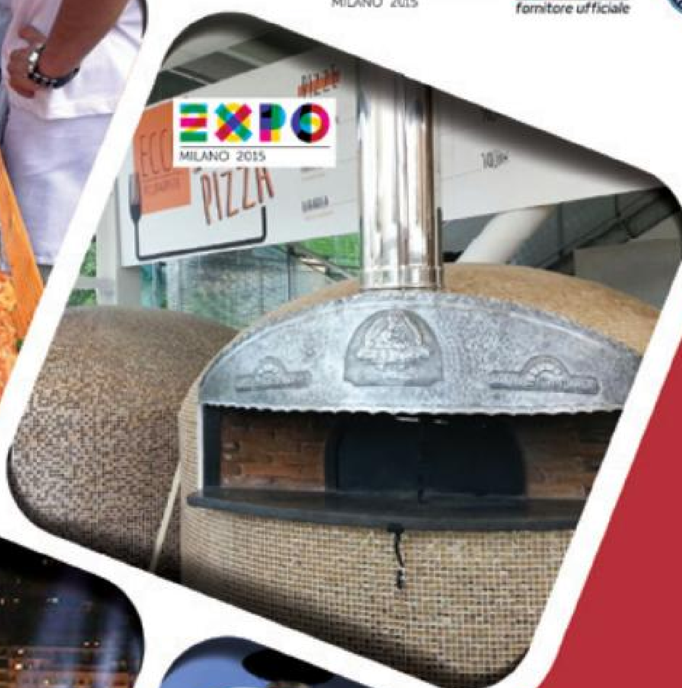
forni magliano®















alsida

IT

L'Azienda ***Forni Magliano*** nasce da un'antica tradizione che si tramanda da due generazioni nella costruzione, manutenzione, vendita e noleggio di **forni a legna e/o gas** e di **barbecue**, anche con realizzazione sul posto, territorio nazionale ed internazionale.

Pur mantenendo la stessa originalità di un tempo attraverso la costruzione eseguita ancora interamente a mano, è riuscita ad innovare gli stessi con nuove tecnologie nel rispetto delle normative vigenti.

EN

The ***Forni Magliano*** company was born from an old tradition which passed down from two generations in the building, upkeeping, selling and hiring of **wood and/ or gas ovens** and **barbecues**, which can, in addition, also be realized on the spot on both national and international territory.

Though keeping the same originality of a time through a totally handmade construction of their ovens, this company has been capable of improving them with new technologies with the respect of the current normatives.

Forni Magliano s.r.l.
Via Ponte Barbieri, 45
84022 Campagna (Sa)
P.IVA: 0429933 065 6

tel: **0828 45764**
fax: **0828 240392**
Carlo Magliano: **337 907769**

info@fornimagliano.com
www.fornimagliano.com

Tutti i numeri del campionato



3

giornate di gara per la più importante vetrina mondiale dedicata ai pizzaioli e alla pizza.

729

concorrenti iscritti

quasi 1000

gare di cucina, abilità e in combinata

800

pizze sono state sfornate da postazioni di cottura sia su forno elettrico che si forno a legna.







38

nazioni rappresentate con concorrenti provenienti da:

- ALBANIA
- ARGENTINA
- AUSTRALIA
- AUSTRIA
- BANGLADESH
- BELGIO
- BRASILE
- BULGARIA
- CINA
- DANIMARCA
- EGITTO
- FRANCIA
- GERMANIA
- GRECIA
- IRLANDA
- ISRAELE
- ITALIA
- GIAPPONE
- LITUANIA
- LUSSEMBURGO
- MACEDONIA
- MALTA
- MESSICO
- P. DI MONACO
- OLANDA
- NORVEGIA
- PAKISTAN
- POLONIA
- PORTOGALLO
- ROMANIA
- RUSSIA
- SPAGNA
- SVEZIA
- SVIZZERA
- TUNISIA
- TURCHIA
- REGNO UNITO
- STATI UNITI

le più importanti emittenti radiotv italiane e mondiali presenti alla manifestazione.

Durante la manifestazione, sono intervenuti:

TESSA GELISIO

giornalista e conduttrice della trasmissione "Cotto e Mangiato" che con Graziano Bertuzzo ha realizzato una pizza in pala ad Hoc.



GIANCARLO PERBELLINI

Lo Chef stellato Michelin, ha visitato il Campionato Mondiale della Pizza 2017 ed è stato tra I protagonisti della prima edizione dell'Italian Pizza World Forum, la sua partecipazione è stata ampiamente apprezzata dal pubblico e dai partecipanti all'evento.



HEINZ BECK

Lo Chef ha presenziato mercoledi 10 maggio al Trofeo – I primi piatti in Pizzeria, la gara riservata agli chef dei ristorante pizzeria è giunta alla sua ottava edizione ed ha premiato per la prima volta anche dei concorrenti giapponesi.



L'Italia è la nazione che ha ottenuto il **maggior numero di piazzamenti** in questa edizione, al secondo posto invece si posiziona il Giappone, con 2 premi speciali per il Trofeo Heinz Beck, un terzo posto per la categoria Pizza Napoletana STG e il secondo posto nello stile libero individuale. La Francia si conferma come sempre la nazione che ha dato il maggior filo da torcere ai concorrenti italiani nelle gare di cucina, con piazzamenti importanti della categoria pizza classica e nella pizza a due.

Tra i migliori esordienti al Campionato Mondiale della Pizza 2017 va citato Mateo Kawaguchi, da Buenos Aires che alla sua prima partecipazione alla manifestazione è arrivato al quarto posto per la categoria Pizza in Teglia.

Stefano Miozzo è il pizzaiolo più premiato di questa edizione del Campionato Mondiale della Pizza, si aggiudica il primo posto per la categoria Pizza in Pala, il primo posto per la gara di Triathlon, vince il premio speciale Parmigiano Reggiano e il suo team "Penelope" è stata la squadra vincitrice del World Pizza Team.

La Cina per la prima volta conquista il primo posto in una gara di pizza: Huang Tusheng totalizza il punteggio più alto per la categoria stile libero.



Le regioni italiane che hanno portato a casa il maggior numeri di premi sono state:



– **Campania**
(5 piazzamenti)

– **Veneto**
(5 gradini nei podi)

– **Lombardia**
(4 posti nei podi)

– **Sicilia**
(3 posti nei podi)

Dalla sua prima edizione, al Campionato Mondiale della Pizza hanno partecipato quasi

10mila

pizzaioli provenienti da tutto il mondo.

Il senatore Bartolomeo Amidei ideatore del ddl per l'istituzione dell'Albo del Pizzaiolo, è da sempre vicino ai pizzaioli e alle loro esigenze. Ospite a Parma, in occasione della serata finale del Campionato Mondiale della Pizza 2017, ha espresso con un accorato appello alle istituzioni, per far sì che tutti i pizzaioli italiani possano avere un'adeguata valorizzazione professionale. La presenza del senatore ha confermato che ancora una volta il Campionato Mondiale della Pizza è la vetrina ideale per I professionisti della pizza e che i tanti bravi pizzaioli presenti in Italia hanno tutto il diritto di riconoscersi come tali.

Oltre al senatore Amidei, la Vice Sindaco del Comune di Parma, Nicoletta Paci, assieme all'assessore alle attività produttive e al commercio, Cristiano Casa, hanno portato il consueto saluto istituzionale ai partecipanti del Campionato Mondiale della Pizza. La capitale della Food Valley, dal 2012 ospita la manifestazione ed è un vero e proprio punto di riferimento non solo per la pizza, ma per le più importanti eccellenze agroalimentari italiane, dal Parmigiano Reggiano al Prosciutto di Parma, dal Pomodoro fino ai prodotti di panificazione.





Giancarlo Perbellini

una star della gastronomia internazionale al 26° Campionato Mondiale della Pizza



DI GIAMPIERO RORATO

Giancarlo Perbellini, il grande chef veronese, due stelle Michelin (per il momento), è stato al Campionato Mondiale della Pizza martedì 9 maggio; ha assistito a diverse gare, ha conversato con numerosi pizzaioli, ha vistato numerosi stand delle aziende che supportano l'ormai celebre manifestazione internazionale e, infine, ha partecipato al Pizza World Forum con un contributo molto interessante.

Perbellini è uno chef attuale, fra i migliori attivi in Italia, un professionista di straordinaria levatura umana e culturale, geloso della propria libertà, schivo d'ogni spettacolarità, con visioni sulla gastronomia che stanno facendo scuola e, da persona seria, intelligente e molto professionale, ha i piedi ben piantati per terra e, forse proprio per questo, visto pochissimo nelle trasmissioni televisive.

La sua è una cucina che interpreta le stagioni ed è un prodotto di alto artigianato. È una cucina nella quale il cuoco-artigiano conosce tutto dei prodotti che impiega ed ha la sapienza di coglierli (o acquistarli) al momento giusto per valorizzarli al meglio nei piatti che propone ai suoi clienti. Perbellini sorride quando sente un cuoco definire la sua cucina col termine "la mia filosofia". Lasciamo da parte Platone e tutti i filosofi: quei grandi pensatori cercano la "Verità" con ragionamenti per noi spesso incomprensibili, dando però contributi fondamentali allo sviluppo della civiltà umana.; il cuoco cerca ben altro, il cuoco non è un filosofo: l'ho interpretato così il suo sorriso.

"Il massimo impegno d'un cuoco, e il ragionamento vale anche per un pizzaiolo – mi dice e ripete poi nel suo intervento al Forum davanti a un pubblico internazionale competente e molto attento – *è saper scegliere con sapienza le materie prime per la sua cucina, e devono essere le migliori disponibili e poi deve saperle utilizzare al meglio, valorizzandole, per offrire ogni volta emozioni ai suoi commensali."*

Questo è il vero artigiano: egli conosce la cultura del suo territorio, le tradizioni, gli apporti giunti nel corso del tempo da lontano ed entrati nella cultura alimentare del luogo. Sapere questo significa partire da basi culturali e professionali serie, perché, sottolinea Perbellini, *"tutto ciò che fa parte della cultura può far parte della cucina"*.

Il tema è interessante: ma cosa intendi, gli chiedo, per cucina del territorio?

"Credo sia arrivata l'ora di superare i campanilismi anacronistici ancora esistenti. È pur vero che ci sono piatti locali intrasportabili, come la "pearà" veronese che nella città di Giulietta e Romeo accompagna il bollito, ma abbiamo in Italia uno straordinario repertorio di piatti, ormai presenti in tutta la penisola, e questa è la cucina italiana, non importa quando e dove è nata. E su queste basi ben solide il bravo cuoco aggiunge al piatto la sua personale cultura, i suoi saperi, la sua capacità innovativa e questo è un valore aggiunto da non trascurare."

Veronese, figlio di generazioni di pasticceri famosi in tutta Europa, Giancarlo Perbellini sa guardare lontano. E come Venezia nel corso dei secoli ha scoperto le spezie nel lontano Oriente, lo stoccafisso oltre il Circolo Polare Artico, il mais nell'America centrale e li ha fatti propri, tanto da diventare parte integrante e fondamentale della cultura gastronomica dei veneti, così si deve continuare, dice lo chef, perché nel mondo (ma anche in Italia) scopriamo sempre prodotti nuovi, ce ne sono molti: l'importante è utilizzarli con sapienza, valorizzandoli come meritano.



L'amore per la pizza

Perbellini nei suoi ristoranti – ad esempio a "La Locanda by Giancarlo Perbellini", Shop 402, Ocean Centre, Harbour City, Tsim Sha Tsui, Hong Kong – serve anche la pizza e spiega la sua scelta:

"Il ristorante di Hong Kong, attivo ormai da tre anni, serve piatti della cucina italiana e anche la pizza. "Lì preparo con i miei pizzaioli sei pizze, e prima di realizzarle ho attentamente selezionato i prodotti giusti, oltre che i migliori della loro categoria, che nella pizza devono acquistare gusto e sapore, mai perderne, quindi, per fare un esempio, il prosciutto crudo, che scelgo dai migliori artigiani che ho trovato, va aggiunto fuori cottura per non abbassarne le caratteristiche gustative. Sono poi molto attento al pomodoro; in Italia ne abbiamo tante varietà, ma, dopo numerose prove, ho scelto quello che rende al meglio nella pizza. Lo stesso per quanto riguarda la mozzarella di bufala, mi è toccato anche di cambiare produttore se quella mandatami non corrispondeva più alle caratteristiche che aveva quando l'ho scelta. Le acciughe devono essere di alta qualità, amo quelle del Cantabrico e quelle di Cetara, ma devono essere perfette e totalmente appaganti. Lo dico con chiarezza: voglio per la mia cucina produttori molto seri che non devono deludermi, altrimenti li cambio. Così si fa una cucina seria e così si fa una pizza seria."

L'invito del celebre chef veronese, sia ai cuochi che ai pizzaioli, fatto nel corso del suo applaudito intervento al Pizza World Forum, è quello di pretendere sempre i prodotti migliori, senza mai stancarsi di cercarli: l'olio extravergine migliore e più adatto ai propri piatti; i pomodori che sanno esaltare le proprie preparazioni gastronomiche e così per ogni altro prodotto. Perché è dalla cultura del cuoco e dai prodotti che usa che ha inizio il cammino d'una cucina. Essere seri, severi soprattutto con se stessi, conclude Giancarlo Perbellini, paga e si possono avere anche ottime soddisfazioni professionali.

SOTTO
Luigi Cremona con Giancarlo Perbellini



Pizza World

A Parma, durante il Campionato Mondiale della Pizza



DI GIAMPIERO RORATO

Capire quel che succede nel mondo, che cosa si intende e come deve essere la professionalità di chef, cuochi e pizzaioli, con quali criteri oggettivi devono essere scelte le materie prime da trasformare in piatti e in pizze, cosa richiede il consumatore moderno, sia in Italia che all'estero, come deve comportarsi il personale perché il consumatore sia soddisfatto, ecco i temi di fondo d'un convegno di grande interesse che Pizza New e questa Rivista hanno organizzato nel corso del recente Campionato Mondiale della Pizza. Nel corso dell'incontro sono state raccontate anche storie di pizzaioli di successo e come è organizzata una grande catena del settore, presente un po' ovunque nel mondo.

È stato un pomeriggio di estremo interesse, aperto da Massimo Puggina, Presidente di Pizza New, che ha presentato le finalità del Convegno al quale hanno partecipato operatori e giornalisti di diverse parti del mondo, dagli USA al Giappone, dall'Inghilterra alla Cina.

"Il mondo della pizza, ha affermato il presidente Puggina, vuole capire cosa la clientela internazionale chiede al nostro settore, cosa si attende da noi, come desidera le nostre strutture e questo incontro è un ulteriore occasione per ascoltare ed essere poi pronti a rispondere non volendo limitarci ed essere soltanto al passo coi tempi, perché siamo impegnati a precorrerli, come abbiamo cercato di fare in questi anni, ottenendo anche risultati molto soddisfacenti. Questo Forum, ha continuato, si propone anche di ulteriormente valorizzare l'annuale incontro-concorso dei pizzaioli di tutto il mondo che arrivano qui a Parma e, dai contributi dei qualificati relatori e dalle testimonianze di noti pizzaioli che operano all'estero si ripromette di individuare le strade da percorrere nei prossimi anni, visto che la pizza viene finalmente considerata un alimento alla pari di ogni altro, anche se meno pomposo, meno sussiegoso, di più facile accesso e meno costoso."



Il Forum, coordinato dal giornalista Luigi Cremona, ha visto come primo relatore il grande chef italiano Giancarlo Perbellini, uno dei massimi ristoratori italiani conosciuto e apprezzato a livello mondiale. Il suo intervento, che ha risposto anche alle attese indicate da Massimo Puggina, è stato il più interessante per chi lavora nel mondo della ristorazione e viene perciò presentato a parte, proprio per le preziose indicazioni emerse dalla sua piacevole conversazione. Perbellini ha voluto inoltre ribadire un concetto fondamentale nel mondo della pizza: la pizza vera, buona, godibile, realizzata con materia prima di alta qualità, attentamente e sapientemente selezionata, preparata con pasta regolarmente lievitata e matura-

Forum

ta, con farce intelligenti, è la "pizza" tout court; altra cosa è la cosiddetta pizza gourmet, parole usate per mascherare elaborazioni spesso incomprensibili, che nulla hanno a che fare con la vera pizza italiana.
E non si può che concordare con il grande chef pluristellato, poiché è proprio vero che c'è chi confonde focacce con pizze, due culture, due mondi che non vogliono essere meticciati.
Dopo Perbellini sono intervenuti il simpatico pizzaiolo napoletano Johnny De Francesco, che ha fatto fortuna negli USA, il quale ha raccontato la sua vita e il suo successo e Luciano Farinelli, pizzaiolo in uno dei migliori hotel internazionali di Shanghai (Shangrila Hotel & Resorts), che ha raccontato ai presenti come reperisce la materia prima di alta qualità per servire ai clienti, anche importanti businessman che un bel giorno hanno scoperto ed ora amano questo storico piatto italiano, delle pizze che possono entrare anche negli ambienti più esclusivi. "Noi riusciamo a produrre una sessantina di pizze al giorno – ha affermato – e ciascuna è un concentrato di prodotti di ottima qualità, quasi esclusivamente italiani. In Cina – ha aggiunto – questo è il momento della pizza, è ormai decollata ed è sempre più richiesta, come sta succedendo per il vino, segno chiaro che il made in Italy è molto apprezzata dai cinesi e dobbiamo esserne consapevoli."
Luigi Cremona ha poi aperto un intermezzo riguardante i nuovi stili architettonici che emegono dai Concorsi presieduti dal professor Nicola Ticozzi, Coordinatore Internazionale della competizione A&F "Architettura e Farina" con Ard&nt Institute (Politecnico di Milano e Accademia di Brera). Nelle grandi metropoli, in Italia e all'estero, stanno infatti emergendo nuovi modi di intendere la pizzeria, non più locale popolare ma più spesso raffinato (e costoso) luogo d'incontro, american bar, luogo per aperitivi, dove si può "anche" gustare la pizza.



ACCANTO
i relatori, gli chef e i pizzaioli protagonisti dell'Italian Pizza World Forum

È una realtà che sta emergendo, e Tozzi l'ha documentato con una serie di immagini che mostrano questi nuovi ambienti aperti soprattutto a un pubblico elitario. Subito dopo, Giuseppe Tirloni responsabile commerciale dell'azienda d'arredi per bar e pizzerie, la M.V.M srl Carimati, ha fatto vedere le loro più recenti realizzazioni, dove stile, eleganza, funzionalità s'incontrano dando vita a locali molto diversi dalle pizzerie tradizionali.
L'ultimo interessante intervento è stato quello di Mr. Liam Collette, General Manager della catena Pizza Express, fondata a Londra nel 1965, titolare di oltre 500 ristoranti-pizzerie in una dozzina di paesi e ha in programma di aprirne altri 200 nei prossimi cinque anni in mercati in rapida crescita come quelli di Cina e India, a testimonianza della crescente popolarità di





un piatto tipico della cucina italiana che ha conquistato il mondo. Il signor Collette ha illustrato l'organizzazione dell'Azienda, l'accurata preparazione del personale, la scelta delle materie prime, i continui maniacali controlli di qualità. Quest'ultimo aspetto è caratteristica fondamentale delle catene, non potendo assolutamente correre rischi. Una collaudata organizzazione, acquisti centralizzati, una corretta e funzionale distribuzione del lavoro, un'efficace azione promozionale consentono alle catene una significativa riduzione dei costi che si traduce in prodotti e servizi di qualità, adeguati alle esigenze dei Paesi dove vengono aperte le pizzerie Express.
Anche l'interessante e documentato intervento del signor Liam Collette è stato un invito a riflettere: il mondo della pizza si muove velocemente; l'artigianalità resterà, come avviene per i ristoranti, ma realizzare crescenti rapporti tra pizzerie lì dove esistono già solidi rapporti tra i titolari per acquisti in comune, per unificare i controlli di qualità e per altre attività di comune interesse diventerà a breve una ineludibile necessità.

Antonio Starita
- Don Antonio Pizza by Starita



2017

Ecco i Campioni Mondiali della Pizza 2017

Nelle pagine successive tutti i podi, le classifiche e le liste con i partecipanti di questa XXVIª edizione.



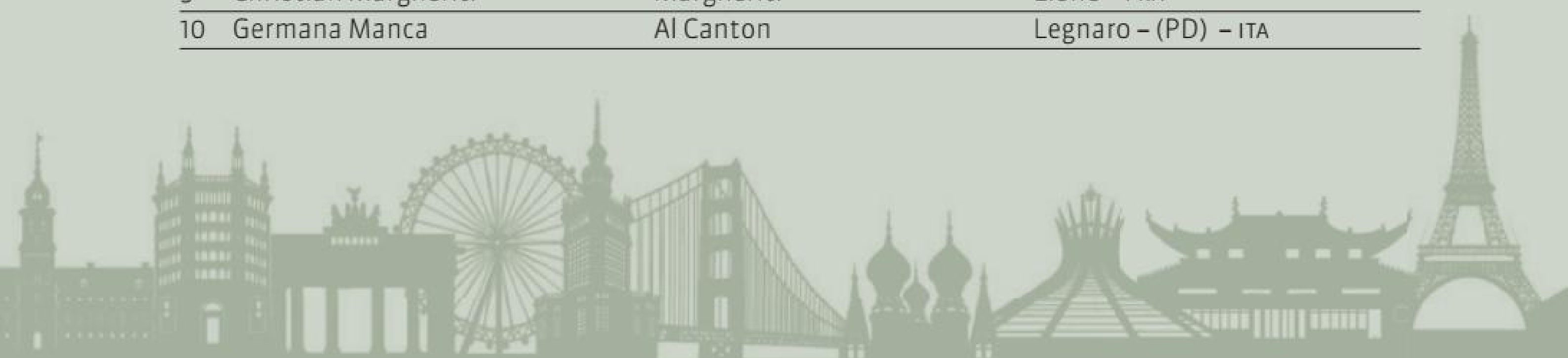
2017



IN FOTO
Il podio della Pizza Classica, sotto il podio a sinistra il secondo classificato ex aequo Franck Guglielmi e poi Fausto Buglio di Marana Forni. A destra Federico Cuppone e Riccardo Agugiaro.

Classifica della gara di
Pizza Classica

	1	Giorgio Sabbatini	Love It	Milano – ITA
	2	Massimiliano Cannizzo	Sicilia e Sapori	Pozzallo, Ragusa – ITA
ex aequo	2	Franck Guglielmi	Dany Pizza	Rive de Gier – FRA
	3	Damiano Piazza	Pizza Planet	Castel D'Ario (MN) – ITA
	4	Laurent Michel	Pizza Chez Lolo	Esqualquens – FRA
	5	Manuel Baraldo	Pizza concept 7 Teste	Selvazzano (PD) – ITA
	6	Giuseppe Lapolla	Da Serafino	Budduso (OT) – ITA
	7	Angelo Cristiano	L'angolo della Pizza	Lugano – SVIZZERA
	8	Rossano Rosella	La Grezza Pizzerie	Pietrelcina (BN) – ITA
	9	Christian Margheriti	Margheriti	Lione – FRA
	10	Germana Manca	Al Canton	Legnaro – (PD) – ITA



CAMPIONATO MONDIALE DELLA *pizza*



20
17





IN FOTO
Il podio della Pizza in Teglia: a sinistra Roberto Cara di Latterie Montanari e a destra Elio Castelli, titolare di Castelliforni

Classifica della gara di

Pizza in Teglia

	1	Biagio Mottola	Antica Pizzeria del Corso	Rapolla (PZ) – ITA
	2	Yuri Passerini	Artepizza	Roma – ITA
	3	Giuseppe Lapolla	Da Serafino	Budduso (OT) – ITA
	4	Mateo Kawaguchi	Appyce	Buenos Aires – ARG
	5	Maria Tofani	L'Altra Pizza	Valmontone (RO) - ITA
	6	Carmine Barletta	Pianeta Pizza	Ghedi (BS) – ITA
	7	Yoan Garcin	Le Petite Naples	Billome – FRA
	8	Cesare Valverde	Il Rustico	Polverigi (AN) – ITA
ex aequo	9	Clara Episcopo	Millelire	Corigliano d'Otranto (LE) – ITA
	9	Riccardo	La Rosa La Picea	Levanto (SP) – ITA
	10	Domenico Sposato	La Conchiglia	Bardolino (VR) – ITA





20
17



IN FOTO
La premiazione della Pizza in pala, sotto il podio Matteo Margarit di Lilly Codroipo a sinistra e subito vicino il dott. Berini a rappresentare il Consorzio Tutela del Parmigiano Reggiano.

sotto il team Penelope





Classifica della gara di
Pizza alla Pala

1. Miozzo Stefano
   Pizzeria al Borgo 1964
   Cerea (VR) – ITA

2. Luca Polce
   Pizzeria l'Altra Pizza
   Valmontone (RO) – ITA

3. Massimo Rosso
   Pizzeria Al Canton
   Legnaro (PD) – ITA

The Best World Pizza Team:
Penelope

Manuel Baraldo
Gianni Calaon
Nicoletta Fornasiero
Roberto Minelli
Stefano Miozzo
Michele Lasco



vince anche il premio **Pizza Triathlon:**
il punteggio complessivo più alto in almeno 3 gare di cottura, e si aggiudica anche il premio per la migliore pizza con il
Parmigiano Reggiano.



2017







SOPRA
Il podio della Pizza a Due: sotto a premiare Elizabeth Zickert di PizzaMaster e Marco D'Annibale di Gimetal

SOPRA
Il vincitore della categoria Glutenfree con Gianfranco Pellegrini capo area Emilia Romagna e Chiara Alberici, immagine e com Prontofresco Greci



Classifica della gara di **Pizza a Due**

1. Minelli Roberto con Michele Lasco
   Ristorante Pizzeria Prati Verdi
   Pontoglio (BS)
2. Ghani Ali con Jerome Jouada
   Qu'il faut
   da Pire sur Seiche – FRA
3. Rossi Stefano con Luigi Cambiaso
   Ristorante Pizzeria Altrimenti
   Nele (Ge)

Classifica della gara di **Senza Glutine**

1. Federico De Silvestri
   Pizzeria Focacceria Quattrocento
   Marzara (VR)
2. Vassallo Domenico
   Pizzeria Arte Bianca
   Monastier (Tv)
3. Elio Corsi
   Blender
   Oslo – NOR





2017







SOPRA
Il podio della STG, con il premio forntio da SITTA - O Sole Mio - per il primo classificato

A DESTRA
Al vincitore dello Stile Libero, una crociera per 2 persone offerta da Pepsi



Classifica della gara di Pizza Napoletana STG

1. Mansi Biagio
   Pizzeria La Pizza di Mansi
   SALERNO – ITA

2. Garofalo Roberto
   Pizzeria Ch'esta è Pizza
   AVELLINO – ITA

3. Kojima Takafumi
   Pizzeria L'Isoletta
   TAJIMI (JAP)

Classifica della gara di Stile Libero

1. Huang Tusheng — 471 PT
   Le Cesar Pizza
   CINA

2. Tachikawa Takumi — 469 PT
   Pizzeria Da Takumi
   SHI – JAP

3. Mansi Aniello — 447 PT
   Pizzeria O Pazzariello
   SALERNO – ITA





2017

IN FOTO
Il podio del Trofeo Heinz Beck...I primi in pizzeria. Sotto a sinistra, per ritirare i premi speciali della Giuria, il sig. Tanaka





Classifica finale

Trofeo Heinz Beck

1. Parentignoti Tancredi
   Ristorante Pizzeria da Parenti
   SIRACUSA – ITA

2. Vingiano Gennaro
   Ristorante Pizzeria Acqu' e Sale
   SORRENTO (NA) – ITA

3. Bosco Christian
   Ristorante Pizzeria La Baia
   SAN VITO (CO) – ITA

vince anche il premio **Miglior abbinamento Vino**

Premio della giuria

Noma Yusuke
Pizzeria Italia da Filippo
TOKYO – JAP

Hirose Kimihiko
Pizzeria Italia da Filippo
TOKYO – JAP



IL GELATO E' SERVITO!

UN PROFESSIONISTA AL TUO FIANCO
NEL FANTASIOSO MONDO DEL GELATO







ICECHEF

Un aiuto completo e professionale per accrescere la tua attività.
Non solo **semplicità e flessibilità** nella produzione
ma soprattutto **genuinità e valore nel prodotto**
con ricette perfettamente bilanciate e ingredienti di prima qualità.

ARTIGIANALE • PROFESSIONALE • PRATICO • CREATIVO







Tel. 049 8075911 - info@vecogel.com - www.vecogel.com





2017









Classifica della gara di

Velocità*

1. Giuseppe Amendola
   Pizzeria Nuova Mediterranea
   Reggio Emilia – ITA

2. Raffaele Borrelli
   Pizzeria l'Arte Bianca
   Palermo – ITA

3. Luca Bonazza
   l'angolo goloso
   San Biagio di Callalta (Tv) – ITA

Classifica della gara di

Larghezza

1. Daniele Pasini — 107,25 cm
   Pizzeria Pizza Acrobatica
   Imola (Bo) - ITA

2. Pasquale Diodato — 98 cm
   Pizzeria Pizza Speed
   Airola (Bn) – ITA

3. Bandinelli Andrea — 97 cm
   Pizzeria Bandy
   Grosseto – ITA



*pizzaioli più veloci nello stendere 5 palline nel minor tempo possibile

CAMPIONATO MONDIALE DELLA pizza



2017



i migliori concorrenti dall'estero

Albania	396	Abdushi Elvis	772
Argentina	52	Kawaguchi Mateo	794
Australia	100	Zecca Ivan	711
Austria	327	Granata Leonardo	723
Bangladesh	8	Bhuiyan Sumon	737
Belgio	280	Wainstok Steeven	731
Bulgaria	210	P. Tsvetelin Borislavov	718
Cina	273	Yaqui Liu	704
Costa Rica	127	Florio Vincenzo	761
Danimarca	37	Sozio Mario	677
Egitto	40	A. Sameh Mohamed	680
Francia	238	Guglielmi Franck	799
Gambia	354	Sady Lamin	652
Germania	302	Musev Sibin	763
Giappone	37	Kojima Takafumi	759
Grecia	300	Stamatakis Vasileios	729
India	70	Haider Ali	647
Iraq	437	Mohammadi Ali	663
Irlanda	40	Magnetti Matteo	646
Israele	80	Nussel Raanan Yossi	709
Lituania	216	Dubeneckaja Inesa	704
Lussemburgo	400	Soares Faria Miguel	750
Macedonia	261	Jovanovski Zoran	641
Madagascar	104	Feracho Aline	565
Malta	287	Petricciuolo Ciro	693
Messico	99	Scalia Giuseppe M.	763
Monaco	293	Pigneri Giovanni	745
Norvegia	49	Corsi Elio	799
Paesi Bassi	417	Bandelli Sergio	686
Pakistan	336	Muhammad Imran	636
Paraguay	304	Cabrera Perez Pablino	697
Portogallo	430	Almeida Fernando	734
Regno Unito	69	Fuso Marco	739
Romania	332	Preda Daniela	692
Russia	3	La Grotteria Nicolino	550
Spagna	308	Marquina Martinez R.	750
Stati Uniti	224	Uccello Dan	744
Svezia	315	Zana Aziz Mohammad	731
Svizzera	366	Cristiano Angelo	782
Tunisia	131	Boukha Seif	629
Turchia	230	Ozkeskinler Tuncay	656
Ungheria	73	Szabadfi Szabolcs	717
Vietnam	10	Reale Manuel	699



CAMPIONATO MONDIALE DELLA pizza

...tutti i partecipanti



2017

Partecipanti alla gara di Pizza Classica

CONCORRENTE	VALUT.
Abbiati Paolo	611
Abdushi Elvis	772
Aceto Alberto	718
Alba Mauro	728
Alberti Mario	697
Aligod Reda	744
Almeida Fernando	734
Amaru' Giuseppe	718
Amatruda Pietro	760
Amgad Nakhla Amgad	481
Anezinos Costantino	720
Angi Marco	767
Annarumma Massimo	766
Antoniolli Julien	684
Archat Stephane Angelo	717
Arria Alessio	716
Articolo Salvatore	684
Attina' Davide	736
Aziz Sherif	515
Badini Ivano	664
Bandelli Sergio	686
Baraldo Manuel	793
Barletta Carmine	661
Barresi Pietro	707
Batzella Nicole	760
Bega Davide	663
Bello Cristian	653
Bellocchio Francesco	680
Belmonte Massimo	705
Bergamin Simone	714
Bertellotti Isabella	670
Bertolucci Alessio	762
Bhuiyan Sumon	724
Bianchi Davide	715
Bianchi Giacomo	600
Bianco Marcello	651
Bologna Leonardo	665
Bonazza Luca	671
Bonci Benedetta	709
Boniolo Mirko	771
Borrell Benoit	748
Borrelli Raffaele	664
Boschi Mattia	682
Botta Alessandro	714
Boukha Seif	629
Bovino Severino	370
Bozaghian Amir	717
Bressan Antonio	647
Brunelli Orazio	709
Brunetti Bruno	731
Bucci Giuliano	687
Buonocore Francesco	633
Busato Simone	689
Cabrera Perez Pablino	697
Cagliostro Rocco	722
Callejon Garcia Arnau	717
Calzarini Marco	740
Cambareri Pasquale	728
Cammisa Giovanni	636
Camonita Ba. Salvatore	738
Camonita V. Marco	674
Campanella Antonio Pio	707
Cannavo' Carmelo	657
Cannizzaro Carmela	738
Cannizzo Massimiliano	799
Canosci Stefano	608
Capacchione Carmine	699
Capo Alessandro	721
Capuzzo Alessandro	767
Caraviello Vincenzo	668
Carbone Carmelo	631
Carciotto Luciano	755
Cardone Alessandro	587
Cardone Vincenzo	602
Cardonia Pierino	706
Casale Massimo	549
Casani Franco	661
Cassiano Andrea	656
Catalano Michele	706
Cataldo Paul	583
Cavalieri Manuel	457
Cavarretta Rosario	607
Ceccatelli Daniele	705
Celentano Christian	641
Cennerini Gabriele	653
Chiavaroli Alessandro	670
Chiodi Cosimo	724
Circhirillo Michele	626
Cito Daniele	637
Ciuca Walter	632
Civiello Roberto	742
Cocchetto Denis	655
Coco Valerio	726
Colella Jonathan	537
Collovigh Lorenzo	626
Commazzetto Marco	656
Concu Gian Luca	738
Conde Joao P. Antunes	638
Conidi Piero	741
Conti Giuseppe	637
Contiero Jacopo	600
Copa Luan	660
Coroforte Piero	618
Corsi Elio	700
Costamagna Lorenzo	654
Costanzo Marcello	767
Costanzo Massimo	775
Craparotta Camillo	695
Crescentini Riccardo	561
Crisafi Filippo	679
Cristiano Angelo	782
Culliton Jamie	712
Cusumano Nicolò	760
D'angelo lose'	603
D'arcangelo William	740
D'arrigo Marco	623
Davila Diego Omar	728
De Angelis Luca	679
De Domizio Alen	689
De Filippis Daniele	718
De Rosa Anthony	671
De Rosa Massimo	534
De Rosa Raffaele	627
De Silvestri Federico	690
De Turris Antonino	675
De Vittorio Luigi	628
Del Mestre Massimo	689
Del Negro Fabiano	737
Della Camera Ortensio	657
Della Volpe Antonio	656
Di Bartolomeo T. Sandro	613
Di Blasi Giuseppe	691
Di Felice Alessandro	700
Di Gioia Carmine	720
Di Marzo Ignazio	642
Di Mauro Mario	604
Di Sparano Giovanni	593
Di Tella Antonio	725
Disperso Francesco	677
Dodaj Dritan	717
Donnarumma Agostino	561
Donzetti Carmine	668
Dubeneckaja Inesa	704
Durante Alessandro	662
Durante Marica	694
El Idrissi Abdessamad	602
Epifani Angelica	764
Esposito Antonio	712
Fabbrocino Raffaele	632
Fappani Ivan	644
Favero Daniel	667
Fazzi Biagio	684
Feracho Aline	565
Ferlito Lucio	671
Fernandes Angelo	725
Ferrari Davide	652
Filippone Andrea	730
Finazzi Matteo	666

CAMPIONATO MONDIALE DELLA pizza



2017

Pappalardo Gaetano	621
Parvanov Tsvetelin Borislavov	718
Pentangelo Paolopietro	706
Percoco Ferdinando	601
Perdighe Antonio	688
Pereira Agostinho	732
Pereira André	597
Pereira Queirós Gonçalo	571
Pereira Queirós Paulino Manuel	628
Petricciuolo Ciro	693
Petrillo Pasquale	673
Piazza Damiano	798
Pigneri Giovanni	745
Pino Rocco	774
Pintaudi Giuseppe	541
Piselli Tommaso	738
Polignone Renato	619
Preda Daniela	692
Pulbere Vasile	642
Rago Gino	694
Rago Lenny	731
Raimondo Laurent	740
Ranieri Alessandro	639
Rastelli Adolfo	676
Recrosio Lény	765
Remigio Salvatore	612
Reveillaud Thomas	620
Ribera Nicolas	654
Ricci Giuliano	532
Ricciardi Sebastiano	513
Riontino Giuseppe	762
Rios Rios Efren Onofre	610
Roberto Marcus	618
Rosch Kyle	721
Rosella Rossano	780
Rossi Mauro	615
Rossini Paolo	742
Rossino Filippo	717
Rosso Massimo	680
Rotolo Mitchell	668
Rullo Stefano	661
Ruocco Fausto	757
Russo Alfio	664
Russo Monica	610
Sabbatini Giorgio	803
Sady Lamin	652
Sajadpour Alexander	645
Salama Faruk	570
Samele Luca	675
Sanchez Tamaris Alessandro	642
Santini Vincenzo	681
Santuccio Francesco	682
Sarzi Sartori Daniele	755
Savino Francesco	699
Scalia Giuseppe Manuele	654
Scamporrino Giulio	660
Scottoli Sergio	670
Scrima Vincenzo	662
Scurto Luca	552
Segato Diego	655
Semcha Houssem	723
Seragusa Alessandro	703
Serricchio Andrea	628
Shemilli Saimir	703
Sheng Jing	462
Sherifi Luan	707
Simone Luigi	590
Smith David	644
Smokevitch Jeff	589
Soares Faria Miguel	750
Sommers Dave	719
Sordillo Vincenzo	652
Sorvillo Michele	746
Spadoni Antonio	657
Spina Giovanni	694
Spina Salvatore	682
Spinelli Roberto	732
Sposato Domenico	623
Stabile Gianmichele	710
Stamatakis Vasileios	729
Staropoli Nicola	640
Stella Cosimo	640
Striuli Pierluigi	701
Tachikawa Takumi	712
Taipi Shkelqim	662
Taliano Giuseppe	616
Tasdemir Hatem	502
Terracciano Luigi	739
Tidona Giovanni	744
Tinè Alessandro	609
Tinelli Antonio	700
Tola Gianluca	629
Tolino Prisco	667
Tomarchio Sebastiano	655
Tommasini Giovanni Luca	713
Torre Valerio Luca	701
Trinchera Tonio	743
Troiano Anthony	599
Tropea Fabrizio	632
Trovarello Andrea	675
Tufo Massimo	765
Uberti Virgilio	537
Uccello Dan	744
Vaccarella Daniele	734
Vallese Luigi	735
Vassallo Domenico	748
Vecchiesso Giovanni	775
Verrand Michel	723
Vestoso Luigi	640
Vichi Diego	687
Vidone Francesco	746
Villalba Miguel Leonardo	615
Villani Matteo	662
Viola Fabrizio	745
Vitagliano Orlando	702
Vitale Michele	750
Waigand Kenneth	568
Wainstok Steeven	731
Watanabe Hatsumi	590
Watanabe Makoto	670
Wolf Michael	659
Yaqui Liu	704
Zago Roberta	628
Zahmoun Ilham	748
Zaja Maurizio	614
Zana Aziz Mohammad	731
Zecca Ivan	711
Zedda Ignazio	607
Zorzi Gianluca	721
Zozzaro John	680
Zucaro Dominique	710
Zullo Simone	614



Partecipanti alla gara di

Stile Libero

CONCORRENTE	VALUTAZ. 1	E 2
Esposito Jose'	315	0
Falco Jerome	433	447
Gil Pablo Gustavo	363	0
Huang Tusheng	403	471
Leicu Dan Ioan	428	443
Maio Federico	352	0
Mancera Martin Jesus	336	0
Mansi Aniello	384	448
Mansi Vincenzo	431	416
Matsuda Yusuke	354	0
Niu Mingyue	359	0
Ortigoza Ezequiel David	383	0
Polignone Renato	333	0
Ribera Nicolas	337	0
Russo Simone	357	0
Sokolov Anton	348	0
Tachikawa Takumi	435	469
Takeishi Kazunori	314	0
Taliano Giuseppe	309	0
Tola Gianluca	347	0



Partecipanti alla gara di

Velocità

CONCORRENTE	TEMPO
Amendola Giuseppe	00:49:31
Bandinelli Andrea	01:29:42
Barletta Carmine	01:36:10
Ben Romdhane Hamdi	01:04:40
Bonazza Luca	01:00:84
Borrelli Raffaele	00:58:32
Cesca Andrea	01:40:65
Coppola Leone	01:20:40
Gil Pablo Gustavo	02:16:38
Giuliani Giuseppe	02:15:06
Ianniello Giovanni	02:08:02
Izzo Angelo	01:51:78
Mansi Biagio	01:03:76
Marini Daniele	02:36:32
Martin Laurent	01:36:62
Mollica Armando	02:02:51
Musto Antonio	03:00:00
Nasta Aniello Daniele	02:40:75
Parise Jody	02:02:08
Pasini Daniele	01:06:50
Rios Rios Efren Onofre	03:00:31
Rossino Filippo	01:40:22
Rotolo Mitchell	01:19:68
Sommers Dave	01:39:50
Sposato Domenico	01:31:18
Tasdemir Hatem	02:02:55
Tomasello Tonino	01:27:14
Traspedini Saverio	01:16:46
Trinchera Tonio	01:40:50
Vecchiesso Giovanni	01:59:77
Viola Fabrizio	02:15:06
Whisker David	01:50:73
Zahmoun Ilham	01:41:40

Partecipanti alla gara di

La pizza più larga

CONCORRENTE	DIMENS.
Amendola Giuseppe	89,50
Bandinelli Andrea	97,00
Barletta Carmine	84,00
Bartolo Gallo Luigi	94,50
Ben Romdhane Hamdi	87,30
Borrelli Raffaele	94,50
Carianni Alberto	86,85
Commazzetto Marco	81,90
Coppola Leone	78,50
D'arrigo Marco	83,00
De Carolis Giampaolo	73,05
De Rosa Raffaele	70,25
Diodato Pasquale	98,00
Esposito Giuseppe	84,20
François Claude	70,00
Fuso Marco	86,50
Giuliani Francesco	74,75
Giuliani Giuseppe	77,35
Lioniello Salvatore - 1995	83,75
Mansi Biagio	80,25
Nardin Dario	95,75
Nazir Lewis Giorgio	84,50
Pasini Daniele	107,25
Rotolo Mitchell	79,00
Sokolov Anton	83,15
Sommers Dave	85,00
Sposato Domenico	79,35
Tomasello Tonino	80,75
Whisker David	74,00
Zani Alessandro	80,95



CAMPIONATO MONDIALE DELLA pizza



2017

Partecipanti alla gara di

Pizza in Pala

N. GARA	CONCORRENTE	VALUT.
66	Alberti Mario	650
113	Amaru' Giuseppe	801
60	Amatruda Pietro	0
110	Articolo Salvatore	679
78	Barletta Carmine	712
114	Batzella Nicole	746
72	Bellliscioni Luca	760
25	Bellocchio Francesco	687
65	Bergh John	610
117	Bertolucci Alessio	732
100	Boniolo Mirko	718
31	Boselli Fabio	661
98	Bozzo Maurizio	785
83	Bressan Giuliano	749
4	Brunelli Orazio	719
3	Burel Andrea	703
126	Caliolo Alessandro	770
44	Callejon Garcia Arnau	630
19	Campanella Antonio Pio	679
121	Cannizzaro Carmela	739
111	Cannizzo Massimiliano	602
103	Capo Alessandro	751
49	Carianni Alberto	686
21	Cataldo Paul	603
59	Civiello Roberto	669
90	Coppola Leone	725
91	Cristiano Angelo	754
22	Cua Gianluca	600
108	Cusumano Nicolò	664
29	Davila Diego Omar	762
104	De Angelis Luca	749
80	De Marco Dante	732
86	De Silvestri Federico	705
76	De Turris Antonino	717
87	Demetrio Antonio Trofino	741
48	Di Blasi Giuseppe	714
53	Di Marzo Ignazio	735
18	Di Meo Giuseppe	705
9	Di Salvatore Moreno	581
20	Dilucia Giovanni	556
2	Donnarumma Agostino	510
42	Douimry Mehdi	743
122	Esposito Giuseppe	678
116	Ferlito Lucio	764
30	Ferrarini Sergio	640
92	Finazzi Matteo	609
52	Fini Abramo	769
127	Florio Vincenzo	761
106	Fornasiero Nicoletta	711
71	Fotia Marcello	731
67	Franceschini Gianni	682
95	Francesco Gusai	776
36	Fronzi Foster	635
37	Furlanetto Fabio	597
102	Fuso Marco	648
68	Giordano Leonardo	728
11	Giuliani Francesco	720
45	Gonzaga Caparos Cindy	671
39	Grilli Paolo	651
70	Haider Ali	647
1	Hajmeli Antoneta	731
50	Iodice Francesco	696
109	Kalemaj Drini	639
15	La Bella Alfredo	626
69	La Marca Michael	689
115	La Rosa Riccardo	792
51	Lanza Luca	756
123	Lapolla Giuseppe	743
55	Lioniello Salvatore - 1995	643
14	Lobascio Armando	634
40	Magnetti Matteo	646
112	Mallia Carmelo	766
107	Mansi Aniello	743
82	Marini Filippo	706
35	Mastrantonio Simone	734
17	Matarazzo Mario	610
75	Mazzola Manuele	682
85	Michel Laurent	697
47	Mignini Fabrizio	720
6	Mineo Vincenzo	677
64	Miozzo Stefano	859
125	Mirabella Giuseppe	627
27	Ortigoza Ezequiel David	728
24	Pacelli Daniele	697
7	Paduano Giuseppe	703
32	Palmieri Filomena	742
119	Passerini Yuri	766
33	Pastiu Dragos Dan	721
46	Persiani Cristiano	596
62	Pintaudi Giuseppe	668
81	Pizzo Simone	656
129	Polce Luca	834
118	Raimondo Laurent	736
10	Reale Manuel	699
43	Ribera Nicolas	659
94	Rios Rios Efren Onofre	677
61	Rossini Paolo	780
96	Rossino Filippo	722
88	Rosso Massimo	803
5	Ruocco Carlo	674
124	Russo Alfio	788
38	Russo Simone	724
84	Sabbatini Giorgio	780
99	Scalia Giuseppe Manuele	763
41	Segato Diego	716
89	Seghari Farid	734
63	Simone Roberto	785
8	Smokevitch Jeff	640
128	Soave Francesco	692
79	Solorzano Ardon Walther	725
56	Sorvillo Michele	727
73	Szabadfi Szabolcs	717
34	Tola Gianluca	648
93	Tolu Cristian	605
58	Tonarelli Federico	659
101	Torre Valerio Luca	748
16	Troiano Anthony	643
120	Trovarello Andrea	744
105	Vaccarella Daniele	735
13	Valverde Cesare	609
57	Verrand Michel	736
28	Villalba Miguel Leonardo	619
54	Villani Giuseppe	698
74	Villani Matteo	699
77	Vitagliano Orlando	563
23	Vitelli Luca	628
97	Zhang Fengwu	685
12	Zozzaro John	706

CAMPIONATO MONDIALE DELLA pizza



2017



Partecipanti alla gara di

Pizza in Teglia

N. GARA	CONCORRENTE	VALUT.
21	Abbiati Paolo	607
19	Alberti Mario	657
3	Amicone Marco	677
2	Amsili Avi	687
51	Barletta Carmine	776
20	Baronciani Marco	718
8	Bhuiyan Sumon	737
63	Boniolo Mirko	715
62	Bozzo Maurizio	650
53	Bressan Giuliano	725
39	Brunetti Bruno	672
64	Calaon Gianni	695
68	Calvo Natale	670
65	Cannizzaro Carmela	747
6	Cassone Felice	660
47	Cataldo Paul	718
67	Collovigh Lorenzo	722
35	Corrado Martini	674
5	D'alessandro Cav. Lucido	634
37	D'intino Angelo	692
13	Davila Diego Omar	713
24	De Marco Dante	704
28	Di Marzo Ignazio	594
1	Donnarumma Agostino	501
18	Dubeneckaja Inesa	586
60	Episcopo Clara	770
34	Felici Giansante	691
36	Garbarino Cristiano	705
17	Garcin Yoan	772
7	Gil Pablo Gustavo	679
41	Giordano Leonardo	492
32	Grilli Paolo	752
10	Guidi Marco	740
46	Hasselknippe Bodil	630
52	Kawaguchi Mateo	794
42	La Marca Michael	647
27	La Rosa Riccardo	770
70	Lapolla Giuseppe	802
58	Laurito Cosmino	757
29	Lioniello Salvatore	646
38	Mannino Massimo	663
9	Mercuro Jacopo	741
12	Monni Camilla	609
22	Mottola Biagio	820
15	Palmieri Filomena	635
57	Paoletti Innocenzo	561
66	Passerini Yuri	809
33	Pintaudi Giuseppe	724
72	Polce Luca	675
11	Polidori Ferdinando	698
44	Rago Lenny	671
69	Raimondo Laurent	674
43	Rosch Kyle	409
48	Scott Anthony	636
26	Segato Diego	748
16	Seragusa Alessandro	664
40	Sommers Dave	602
30	Sorvillo Michele	698
45	Spadoni Antonio	694
56	Sposato Domenico	765
71	Tofani Maria	785
31	Tonarelli Federico	756
25	Torre Valerio Luca	761
54	Valleriani Ilaria	731
23	Valverde Cesare	771
4	Verrand Michel	616
14	Villalba Miguel Leonardo	636
50	Visinoni Federico	760
61	Zahmoun Ilham	705
59	Zucaro Dominique	742

Scatole porta pizza in pura cellulosa dal 1975



Qualità tutta Italiana

Una Nuova Linea di scatole per alimenti d'asporto.
Brevettata
100% Pura Cellulosa

BIONDA®



via Gorki 2, 20812 Limbiate (MB), Italy
Tel. +39 02 99051632
e-mail: commerciale@linerit.com
www.linerit.com



Liner Italia
International S.p.A.

CAMPIONATO MONDIALE DELLA pizza



2017

* penalizzazione

Partecipanti alla gara di

Napoletana Stg

N. GARA	CONCORRENTE	VALUT.
40	Abouelhaitham S. Mohamed	680*
35	Adinolfi Francesco	726*
43	Amendola Ivo	716
4	Amgad Nakhla Amgad	703*
5	Aziz Sherif	566*
52	Bicchierai Ludovic	659*
67	Blom Marthinus	609*
71	Borrelli Raffaele	632
22	Bucci Giuliano	753
6	Carozza Michele	540
57	Cassiano Francesco	556*
61	Cassiano Gaia	659
31	Cavarretta Rosario	609
48	Circhirillo Michele	635
24	Civiello Roberto	706
26	Corsi Elio	660
10	Cotza Stefano	583
42	Crocitta Fabrizio	625*
13	D'amelio Michele	613
49	Davila Diego Omar	603
44	De Giacomi Mariano	700
58	De Rosa Christian	651
36	De Vita Francesco	592
28	Di Blasi Giuseppe	619
65	Eguchi Hironobu	646*
69	Fuso Marco	739
12	Garofalo Roberto	766
51	Gentile Sebastiano	701
1	Ghirardelli Nicola	537
39	Giordano Mario	612
8	Giuliani Francesco	553
18	Granata Leonardo	695
15	Grasso Guillaume	573*
27	Guarniera Antonio	675
21	Guida Arcangelo	644
41	Haider Ali	641*
7	Harizi Laorenc	542*
29	Ianniello Giovanni	530
64	Iwasawa Masakazu	583*
37	Kojima Takafumi	759
54	Leo Michele	655*
32	Lioniello Salvatore - 1995	561
46	Maglione Giuseppe	727
66	Mansi Aniello	719
60	Mansi Biagio	805
34	Mansi Vincenzo	707
45	Manzo Gabriele	675
2	Maraniello Giuseppe	607*
9	Marrazzo Carmine	696
47	Martellino Mario	767*
59	Minicozzi Stefania	719
3	Montefusco Ivan	636*
16	Mormile Y. Pasquale Max	575
53	Napoletano Saverio	672
63	Noma Yusuke	595*
17	Nussel Raanan Yossi	608*
55	Pannella Cuono	723
11	Petricciuolo Ciro	581
20	Rosolia Livio	616
23	Segato Eros	664
33	Sorvillo Michele	602
68	Specchio Matteo	670
30	Spinelli Roberto	535
19	Tachikawa Takumi	602
70	Tangredi Alfonso	632
56	Vassallo Domenico	622
38	Vidone Francesco	690
50	Villalba Miguel Leonardo	709
25	Vittorio Alessandro	652
62	Watanabe Makoto	570
14	Zullo Simone	650



Partecipanti al Trofeo

Heinz Beck

abbinamento vino

CONCORRENTE	VALUT.
Bosco Christian	340
Parentignoti Tancredi	330
Vingiano Gennaro	315
Casiddu Pietro	310
Caliolo Alessandro	305
Falavigna Franceschino	290
Baraldo Manuel	275
De Bellis Filippo	270
Di Marzo Katiuscia	248
Mone Annamaria	240



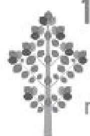
PIT 003

L'UNICO CERTIFICATO BIOMASS PLUS





100% PURO FAGGIO



Non contiene impurità, né corteccia, né collanti né idrocarburi, né alcun tipo di additivo aggregante

IL PIU ALTO POTERE RADIANTE INFRA-ROSSO

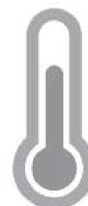
Ideale per la cottura nel forno refrattario perché permette di cuocere non solo per Conduzione e Induzione ma anche per Irraggiamento.

UMIDITA'≤ 8%



'O Sole mio permette di raggiungere la temperatura perfetta in un lampo.

TEMPERATURA COSTANTE PIU A LUNGO



IRende molto meglio della legna tradizionale perché l'essensa del faggio migliore.

ULTRA COMPATTO



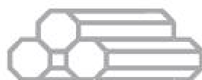
Grazie alla tecnologia di produzione unica risulta essere il più duro e compatto sul mercato

STOCCAGGIO SEMPLIFICATO



Ogni scatola pesa 18 kg e contiene 8 tronchetti permettendo facilità di stoccaggio, ordine e pulizia sotto al forno.

FORMA OTTAGONALE BREVETTATA



Soluzione unica che assicura Maneggevolezza e Stabilità evitando il rotolamento in platea.

PULITO



Testato e certificato da analisi chimica e batteriologica per la cottura di alimenti

CONVENIENTE



A parità di peso e ingombro surclassa di gran lunga in resa anche la migliore legna tradizionale

ECOLOGICO

Riduce le emissioni di monossido di carbonio nell'atmosfera, ma anche la fuliggine nel camino.





Il Tronchetto 'O SOLE MIO è Pura Energia da Biomassa, è Pura Essenza di Legno vergine dal Faggio Migliore.

'O SOLE MIO offre una alternativa ecologica piu conveniente e piu potente alla legna tradisionale perche ha un rendimento superiore e un potere calorifico costante.



APPROVATO
VERA PIZZA



Napoletana
APPROVED

SITTA
Benessere Eco-Innovativo

San Giovanni al Natisone (UD) / Italy
T. +39 0432 756883 / F. +39 0432 757462
sitta@sittasrl.com / **www.sittasrl.com**

Cercasi Distributore

CAMPIONATO MONDIALE DELLA pizza





2017

Partecipanti alla gara di

Pizza a Due

N. GARA CONCORRENTE	VALUT.
Amatruda Pietro (con Fabio Lessi)	1078
Anezinos Costantino (con Kyle Rosch)	829
Archat Stephane Angelo (con Nicolas Durif)	960
Ariotti Andrea (con Giuseppe Camatel)	1057
Baraldo Manuel (con Nicoletta Fornasiero)	1080
Bicchierai Ludovic (con Christophe Roucher)	1020
Calaon Gianni (con Davide Piva)	1093
Caliolo Alessandro (con Vincenzo Florio)	966
Carletti Lorenzo (con Giuseppe Cravero)	832
Casani Franco (con Sigrid Potvin)	687
Casiddu Pietro (con Chessa Bruno)	974
Castaignede Laurent (con Endoo S.-castaignede)	991
Cossu Angelo (con Roberto Cavallo)	922
Costanzo Massimo (con Giovanni Uva)	773
Crisafi Filippo (con Manuel Cavalieri)	812
Davila Diego Omar (con Javier Gustavo Labaké)	864
De Bellis Alessandra (con Filippo De Bellis)	1006
De Silvestri Federico (con Luca Nanni)	1116
Di Matteo Raffaele (con Luigi Buonocore)	905
Favero Daniel (con Fabrizio Favero)	930
Ferlito Lucio (con Giuseppe Esposito)	1007
Ferrarini Sergio (con Luca Ferrari)	918
Ferraro Antonio (con Natascha Noia Noia)	1084
Filippone Andrea (con Silvio Villanti)	994
Garcia Alex (con Dan Ucello)	865
Garcin Yoan (con Elodie Garcin)	959
Ghani Ali (con Jerome Jouadé)	1201
Haider Ali (con Leonardo Giordano)	778
Hajmeli Antoneta (con Andrea Vescovo)	952
Hernandez Brian (con Daniel Perea)	789
Hoxha Alban (con Francesco Marchionna)	974
La Grotteria Nicolino (con Denis Metaev)	867
La Marca Michael (con Jamie Culliton)	826
La Rosa Riccardo (con Fernando Lorenzetti)	1031
Lampis Luca (con Eugenio Schirru)	832
Lapolla Giuseppe (con Paolo Carabetta)	920
Laurito Cosmino (con Claude Francois)	968
Lavista Marco (con Fabio Sebastiani)	1090
Leombruni Dorothee (con John Bergh)	848
Licata Marco (con Benjamin Bugand-ydais)	796
Lioniello Salvatore - 1988 (con Medhi Douimry)	1085
Lombardo Daniele (con Maurizio Lombardo)	882
Longo Alvise (con Mislimov Muslim)	1023
Lory Frank (con Frederic Gallizio)	802
Madeo Pierluigi (con Gianfranco Simonetti)	795
Marconi Anna Maria (con Abramo Fini)	1033
Marquina Ruiz Gustavo (con Jesus M. Cepeda)	920
Matarazzo Mario (con Durante Giovanni)	884
Mazet Alexandre (con Matthieu Guillotin)	972
Meyer Laura (con Jeff Smokevitch)	984
Mezzero Antonio (con Paolino Bucca)	765
Michel Alain (con Medhi Belkessa)	1035
Minelli Roberto (con Michele Lasco)	1249
Mohamed Mandouh M. Fathi (con Dario Caccavo)	875
Moro Pasquale (con Lucia Tellone)	1037
Parise Jody (con Luiz Hermano Alves Ferreira)	982
Pino Rocco (con Anthony (Blind Chef) Andaloro)	985
Polichetti Andrea (con Piero Milione)	917
Rago Gino (con John Coletta)	889
Raimondo Laurent (con Dominique Zucaro)	964
Rago Lenny (con Bruno Brunetti)	804
Rogari Michele (con Daniele Michelangeli)	1065
Rossi Andrea (con Benedetto Sciuto)	1019
Rossi Stefano (con Luigi Cambiaso)	1147
Rossino Filippo (con Giuseppe Pennella)	962
Schelin Tobias (con Dragan Codrin Mihai)	955
Scialpi Giulio (con Angelo Gentile)	775
Scollo Abeti Salvatore (con Giuseppe Giallongo)	929
Signorile Damiano (con Gaetano Dolgetta)	1089
Tolu Cristian (con Carlo Biggio)	846
Torre Valerio Luca (con Roberto Valbuzzi)	1057
Toscani Pierluigi (con Francesco Cotelli)	844
Troiano Anthony (con Brennon Kincade)	830
Uberti Virgilio (con Gianluca Zorzi)	928
Veloce Imma (con Vincenzo Varlese)	940
Villani Giuseppe (con Alessio Bertolucci)	1010
Zahmoun Ilham (con Antonio Panza)	924



Partecipanti alla gara di

Senza Glutine

N. GARA	CONCORRENTE	VALUT.
14	Abbiati Paolo	527
11	Belmonte Massimo	767
28	Bertolucci Alessio	787
56	Bicchierai Ludovic	732
62	Borrelli Raffaele	739
32	Bucci Giuliano	703
44	Bucolo Domenico	772
10	Carbone Carmelo	687
41	Carciotto Luciano	716
46	Circhirillo Michele	682
20	Conti Giuseppe	767
18	Coppola Leone	666
49	Corsi Elio	799
47	Davila Diego Omar	681
65	De Bellis Alessandra	746
35	De Rosa Raffaele	745
50	De Silvestri Federico	819
43	De Turris Antonino	755
64	Di Marzo Katiuscia	693
51	Di Matteo Raffaele	716
60	Eguchi Hironobu	561
36	Fotia Marcello	737
7	Franco Eleonora	658
33	François Claude	706
68	Fusco Danilo	689
9	Gashi Valbon	695
63	Gatti Kevin	757
1	Golirni Alessandro	619
24	Grilli Paolo	766
6	Guarniera Antonio	660
34	Ianniello Giovanni	687
15	Ianniello Simone	749
55	Lamberti Gennaro	681
22	Lanza Luca	720
25	Lapolla Giuseppe	772
29	Lioniello Salvatore - 1995	661
13	Macheda Francesca	745
67	Mansi Aniello	679
26	Marconi Anna Maria	773
16	Marquina Martinez Rocio	496
23	Mensa Stefano	617
12	Micheli Clara	693
5	Milillo Giuseppe	678
42	Mineo Vincenzo	689
31	Miozzo Stefano	798
59	Monaco Paolo	647
61	Nozawa Keigo	543
45	Palmieri Sara	754
27	Pappalardo Gaetano	763
38	Rago Gino	739
54	Raimondo Laurent	716
4	Romano Alfredo Giacomo	676
57	Rossino Filippo	693
58	Scalia Giuseppe Manuele	627
66	Sciolti Francesca	672
19	Segato Elia	677
30	Sorvillo Michele	748
37	Sozio Mario	677
52	Specchio Matteo	715
53	Tolu Cristian	724
17	Torre Valerio Luca	644
2	Uberti Virgilio	561
21	Vaccarella Daniele	707
39	Vassallo Domenico	807
3	Veloce Imma	688
48	Villalba Miguel Leonardo	692
40	Villani Matteo	764
8	Zaja Maurizio	736



Partecipanti alla gara di

Squadra

SQUADRA	VALUT.
MANI IN PASTA	4147
FRIENDS OF PIZZA	4015
YEP'A PIZZA!!!	3886
LIGURI APUANI	3879
FÉDÉRATION DES PIZZAIOLO DE FRANCE	3833
GLI AMICI DELLA PIZZA	3798
APISA	3788
LIGURI APUANI 2	3716
U.S. PIZZA TEAM	3683
PIZZA WORLD	3678
PIZZA CHAMPS	3644
I GARGANICI	3631
ACCADEMIA DEGLI CHEF DI PIZZA A REGOLA D'ARTE	3529



2017

Molino Agugiaro & Figna





Molino Agugiaro e Figna con il marchio 5 Stagioni è fianco dell'organizzazione del Campionato Mondiale della Pizza come main della manifestazione. Per celebrare il simbolo gastronomico della cucina mediterranea nel mondo l'azienda di Curtarolo ha invitat l'**E-cocentrica Tessa Gelisio** per la quinta tappa di **#buonoasapersi**, un percorso di educazione al consumo della pizza iniziato nei mesi scorsi insieme a Le 5 Stagioni e realizzato per sfatare i falsi miti costruiti nel tempo attorno all'alimento italiano più copiato e proposto al mondo; contenuti che Tessa ha potuto approfondire grazie anche all'aiuto dei Maestri pizzaioli italiani più blasonati. Tra i varie gare al centro dell'Arena, **Tessa** ed il **Maestro Internazionale della Scuola Italiana Pizzaioli Graziano Bertuzzo** si sono confrontati sulla **tecnica della pizza in pala** utilizzando il preparato **Pizza & Tradizione Roma** de **Le 5 Stagioni**. Tanti sono i falsi miti che nel tempo si sono costruiti attorno all'alimento più famoso al mondo tipico della cucina italiana e a domane precise **Le 5 Stagioni** rispondono con qualità, tecnica, ricerca e testimonianza diretta, da oggi tutti possono imparare a riconoscere una pizza buona e anche sana #buonoasapersi.



"

Al nostro Molino è riconosciuto il primato nell'avere dedicato alla pizza un'intera gamma di farine. - **dichiara Riccardo Agugiaro** - *Annoveriamo un processo molitorio d'avanguardia e un laboratorio sperimentale atto a garantire l'aderenza dei nostri prodotti ai parametri di qualità prefissati, a soddisfare le richieste di una alimentazione sana e appetibile e ad incontrare le esigenze di aggiornamento degli utilizzatori di farina e siamo molto felici di poter mettere a disposizione dei consumatori il nostro know how.*

Crediamo fortemente nel Campionato Mondiale della Pizza, una manifestazione importante e riconosciuta non solo in Italia ma anche all'estero - **Aggiunge Riccardo Agugiaro** - *La Pizza, si sa, rappresenta uno degli alimenti "Made in Italy - più conosciuti ed apprezzati al mondo ed al nostro Molino è riconosciuto il primato nell'avere dedicato alla pizza un'intera gamma di farine a marchio La 5 Stagioni. Nel corso degli anni abbiamo lavorato per mettere a punto un processo molitorio d'avanguardia e un laboratorio sperimentale atto a garantire l'aderenza dei nostri prodotti ai parametri di qualità prefissati, a soddisfare le richieste di un'alimentazione sana e appetibile e ad incontrare le esigenze di aggiornamento degli utilizzatori di farina e siamo molto felici di poter mettere a disposizione dei consumatori tutto il nostro know how.*

"

F.lli Cuppone

2017

Loredana Rizzetto, sales manager dell'azienda:

"*Il Campionato mondiale della pizza è da sempre un'importantissima vetrina per le aziende del settore e vedere un numero così grande di professionisti - in questa edizione abbiamo visto tantissimi concorrenti da tutto il mondo - utilizzare ed apprezzare i nostri prodotti ci regala una grandissima soddisfazione e ci rende orgogliosi del lavoro che portiamo avanti da oltre 50 anni. Il nostro impegno sarà sempre rivolto a realizzare prodotti innovativi che siano all'altezza di una platea di utilizzatori di altissima professionalità, bravura ed abilità, come è stato dimostrato in questa edizione. Un grazie quindi a tutti i partecipanti ed in particolar modo all'equipe di Pizza New che, come sempre del resto, è riuscita a creare un evento assolutamente entusiasmante.*"

F.lli Cuppone è partner tecnico del Campionato Mondiale della Pizza, i forni elettrici di f.lli Cuppone sono all'avanguardia in fatto di tecnologia, consumi e qualità e sono da sempre a fianco ai pizzaioli per poter svolgere al meglio il lavoro in pizzeria. Anche in questa edizione del Campionato Mondiale della Pizza 2017, i pizzaioli in gara hanno potuto testare la qualità di queste attrezzature, ideali per qualsiasi tipo di cottura e formato di pizza. Rappresentato in tutto il mondo, f.lli Cuppone è un marchio diventato familiare ai pizzaioli di tutti i continenti e grazie al continuo sforzo dell'azienda in termini di ricerca, qualità e assistenza, i forni e le attrezzature dell'azienda di Silea (TV) sono tra i più apprezzati da chi lavora in pizzeria.



A SINISTRA
Lo staff Cuppone con lo chef Perbellini

2017

Prontofresco Greci

Main Partner del Campionato Mondiale della Pizza 2017, Prontofresco Greci ha supportato con il proprio marchio la manifestazione che si è svolta a Parma dal 8 al 10 maggio. Le farciture e i prodotti alimentari Greci si sono fatti conoscere negli anni e rappresentano al meglio le eccellenze agroalimentari italiane.



La dott.ssa Marina Candellari, direttore marketing dell'azienda:

“Come consueto questo il tradizionale appuntamento ha portato nuova energia ed entusiasmo nel mondo della Pizza, ma quest'anno c'era qualcosa in più, qualcosa di ancora diverso: abbiamo respirato un'aria ancora più internazionale a testimonianza di quanto la pizza sia nota e sempre più apprezzata in tutto il mondo. Abbiamo colto nei partecipanti una creatività ancora più spinta e un crescente interesse verso l'alta qualità e la genuinità degli ingredienti, che non può che farci grande piacere. Infatti uno dei cardini dell'azienda Greci è il legame al territorio italiano, il rispetto della terra e del mondo agricolo che, uniti alla lunga esperienza, ci permettono di riconoscere i migliori vegetali, di selezionarli per varietà, di raccoglierli in campo garantendo l'autenticità lungo tutta la filiera, di lavorali freschi in stagione per salvaguardarne la genuinità. Gli ospiti che durante il campionato hanno approfittato della vicinanza per visitare il nostro stabilimento, hanno vissuto in diretta la produzione dei carciofi e si sono resi conto di cosa vuol dire fare qualità in Greci. In sintonia con le richieste di alta qualità e di nuove idee per una pizza che sia sempre all'avanguardia, abbiamo proposto al Campionato del Mondo della Pizza 2017 soluzioni distintive per fare la differenza sul mercato: tante farciture per pizze senza glutine, nuove farciture per pizze gourmet e innovative pizze bilanciate con certificazione nutrizionale: tre diverse opportunità con un comune denominatore: italianità e bontà del gusto. W la pizza per tutti!”



IN ALTO
Chef Perbellini al centro, con lo staff di Prontofresco Greci

SOTTO A SINISTRA
Al centro Heinz Beck e lo staff di Prontofresco Greci

2017

Marana Forni

Partner storico del Campionato Mondiale della Pizza, il marchio Marana Forni è diventato familiare ai pizzaioli di tutto il mondo. Dal famoso forno **"Su&Giù"** rotante, Marana Forni è all'avanguardia nell'ideare e realizzare attrezzature per la cottura della pizza, con forni dalle linee accattivanti ma anche ergonomici e di facile utilizzo.

Ferdinando Marana, titolare dell'azienda:

"*E' sempre interessante e piacevole partecipare al Campionato, occasione sia di stimolanti confronti con i pizzaioli e i professionisti del settore che di nuovi sviluppi commerciali per il mercato italiano e estero. Devo dire che in questa edizione l'organizzazione ha superato le aspettative e ho visto una maggiore partecipazione a livello internazionale. Abbiamo avuto tante soddisfazioni: per il nostro Forno Fisso Napulé certificato AVPN è stato un ulteriore momento di conferma e apprezzamento, dopo la sua presentazione avvenuta durante la scorsa edizione del Campionato. Il 2017 è un anno speciale per Marana Forni in quanto festeggiamo con orgoglio 25 anni di attività! Anche a Parma ho avuto la possibilità di ringraziare tutti coloro che con la loro fiducia sono parte della nostra storia e del nostro futuro, permettendoci di essere presenti in oltre 75 paesi nel mondo! Abbiamo rinnovato il logo Aziendale che ora è monocromatico e, nella sua versione istituzionale, privilegia il colore rosso simbolo della nostra passione per la tradizione, il progresso e l'innovazione. La scritta "Made in Italy" che lo accompagna vuole sottolineare la produzione totalmente italiana dei nostri prodotti. E nei prossimi mesi avremo altre importanti novità da condividere, in attesa di ritrovarci alla 27° edizione del Campionato nel 2018*"



A SINISTRA
Elena Oliveri di Marana Forni, con Giancarlo Perbellini.



i nostri corsi

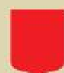


www.scuolaitalianapizzaioli.it

per iscrizioni

0421.83.148
info @scuolaitalianapizzaioli.it

Sede nazionale



CAORLE

CERTIFICATO N. IT11/0050



CORSI BASE IN PARTENZA

dal **19** al **23 giu.**

dal **17** al **21 lug.**

dal **18** al **22 set.**

dal **2** al **6 ott.**

PIZZA SENZA GLUTINE
12 - 13 giu.

info
0421.83.148



Responsabile area tecnica

GRAZIANO BERTUZZO

RESPONSABILE DIDATTICA E COORDINAMENTO ATTIVITÀ: ***David Mandolin***

RESPONSABILE AREA TECNICA: ***Graziano Bertuzzo***

COORDINAMENTO E SEGRETERIA: ***Patrizio Carrer, Caterina Orlandi, Donatella Dorigo, Cristina Mandolin***

info@scuolaitalianapizzaioli.it
tel. 0421.83.148

info 0421.83.148

Master Istruttore PFC

MAURO PASINI

Master Istruttore PFC

ANGELO SILVESTRINI

Altre sedi

ROMA - OSTIA
ROMA C/O ALICE ACADEMY

CORSI BASE IN PARTENZA

dal **19** al **30 giu.**

dal **17** al **28 lug.**

dal **7** al **18 ago.**

info
06.56.99.232
347.49.68.426



GIANLUCA PROCACCINI

COMO

CORSI BASE IN PARTENZA

dal **4** al **9 set.**

dal **9** al **14 ott.**

info
02.96.48.91.42
340.42.57.917



Master Istruttore PFC

MARIO SIGNORILE

PADOVA C/O SIRMAN

info
0421.83.148
347.68.10.71



Master Istruttore PFC

FABIO SEBASTIANI

PISTOIA - C/O PALA PIZZA GIMETAL

CORSI BASE IN PARTENZA

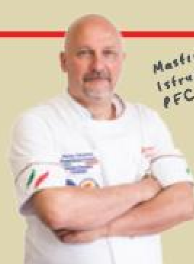
dal **12** al **16 giu.**

info
0421.83.148



Master Istruttore PFC

SANDRO BATZELLA



Master Istruttore PFC

ALESSANDRO GATTI



Master Istruttore PFC

PINO FERRARO

ALBEROBELLO - BARI
C/O ISTITUTO ECCELSA

info
080.246.1249



Master Istruttore PFC

ROSA CASULLI

CORSI *tenuti da* MASTER ISTRUTTORI *con Percorso Formativo Certificato*

SPONSOR TECNICI









Piemonte

CUNEO

CORSI BASE IN PARTENZA

dal **4** al **8 set.**

dal **16** al **20 ott.**

info 347.71.89.220



PIETRO AMATRUDA

ALESSANDRIA

info 348.79.51.419



PAOLO ABBIATI

Liguria

LA SPEZIA

info 328.31.44.633



RICCARDO LA ROSA

GENOVA

info 329.91.17.077



ROBERTO DE SANTIS

Emilia Romagna

RIMINI

CORSI BASE IN PARTENZA

dal **19** al **23 giu.**

info 0541.39.42.31 347.97.19.204



PAOLO ROSSINI

PARMA

info 339.12.38.593



SALVATORE SALVIANI

RAVENNA

info 339.18.00.810



LUIGI TIMONCINI

Veneto

BELLUNO

VERONA C/O ZANOLLI

CORSI BASE IN PARTENZA

dal **3** al **7 lug.**

info 339.33.43.905



LUCA GACCIONE

Lazio

ROMA - NETTUNO

info 06.98.84.90.78 393.40.81.314



VALERIO FINUCCI

NORMA - LATINA

CORSI BASE IN PARTENZA

dal **26** al **30 giu.**

dal **24** al **29 lug.**

dal **29 ago** al **1 set.**

info 0773.35.46.21 328.66.83.860



FILIPPO MARINI

Abruzzo

TERAMO

info 389.68.15.179



GIANNI POMPETTI

L'AQUILA

info 339.79.19.152



GIULIANO BUCCI

Campania

SALERNO

CORSI BASE IN PARTENZA

dal **19** al **23 giu.**

dal **3** al **7 lug.**

dal **18** al **22 set.**

info 339.23.16.342



MICHELE CROCCIA

Master Istruttori PFC

VERONA **c/o **Love it***

info 347.25.82.689



GIUSEPPE CONTE

info 347.25.82.689



GIORGIO SABBATINI

CORSI *in altre* CITTÀ D'ITALIA

NAPOLI



UMBERTO FORNITO

347.75.32.728 0421.83.148

VICENZA



CLAUDIO PERRONE

0444.34.15.55 347.32.21.890

MANTOVA



IVAN SANFELICI

0376.655.737

COLLABORAZIONI

info 0421.83.148

MODENA c/o



BRESCIA c/o



MANTOVA c/o



VERONA c/o



PISTOIA c/o



FIRENZE *Reggello* c/o



TREVISO c/o



PADOVA c/o



iscrizioni 0421.83.148
info@scuolaitalianapizzaioli.it

CORSI *di* SPECIALIZZAZIONE

Dedicati ai professionisti che intendono approfondire le proprie conoscenze su specifiche tipologie di impasto e che si svolgono nel corso di una giornata.





PALA

_ La Pizza ***in Pala***

SEDE NAZIONALE - *Caorle*

14 giugno
10 luglio
25 settembre

Anche conosciuta come Spianata o Pizza alla Romana, si tratta di un impasto molto idratato, semplice in termini di ricettazione ma con una serie di possibili varianti che ne condizionano qualità, estetica e personalità.



TEGLIA

_ La Pizza ***in Teglia***

SEDE NAZIONALE - *Caorle*

15 giugno
11 luglio
26 settembre

Il segreto di una buona pizza in teglia sta nell'ottenere uno sviluppo in altezza mantenendo, però, la leggerezza della pizza. La perfetta combinazione di questi aspetti differenzia la qualità del prodotto finale.



NAPOLETANA

_ La Pizza ***Napoletana*** *e* ***Napoletana STG***

SEDE NAZIONALE - *Caorle*

16 giugno
11 luglio
27 settembre

Nel rispetto della tradizione, il corso guida l'allievo alla scelta delle farine idonee, al metodo di impastamento, di stesura, di infornamento e di cottura ottimali per ottenere la classica pizza napoletana conosciuta per il bel"cornicione" che la contraddistingue.



Corso Pizza e Benessere



SCOPRI UN NUOVO MODO DI FARE LA PIZZA ED IMPARA I GIUSTI ABBINAMENTI, LE GIUSTE QUANTITÀ E I GIUSTI METODI DI COTTURA! PER UNA PIZZA CHE DIVENTA NON SOLO BUONA, MA ANCHE SALUTARE ED ANTIAGING!

CONTENUTI

Il corso si sviluppa in 3 moduli della durata di 3 giorni al mese. Le lezioni si terranno dalle 9.00 alle 18.00.

METODOLOGIA DIDATTICA

Il 50% delle ore è dedicato alla pratica in cucina. Il restante 50% è in aula per lo studio della nutrizione da applicare alla preparazione della pizza

Per Informazioni:

0521.1640539
info@cucinaevolution.it
oppure **0421 – 83148**
info@scuolaitalianapizzaioli.it